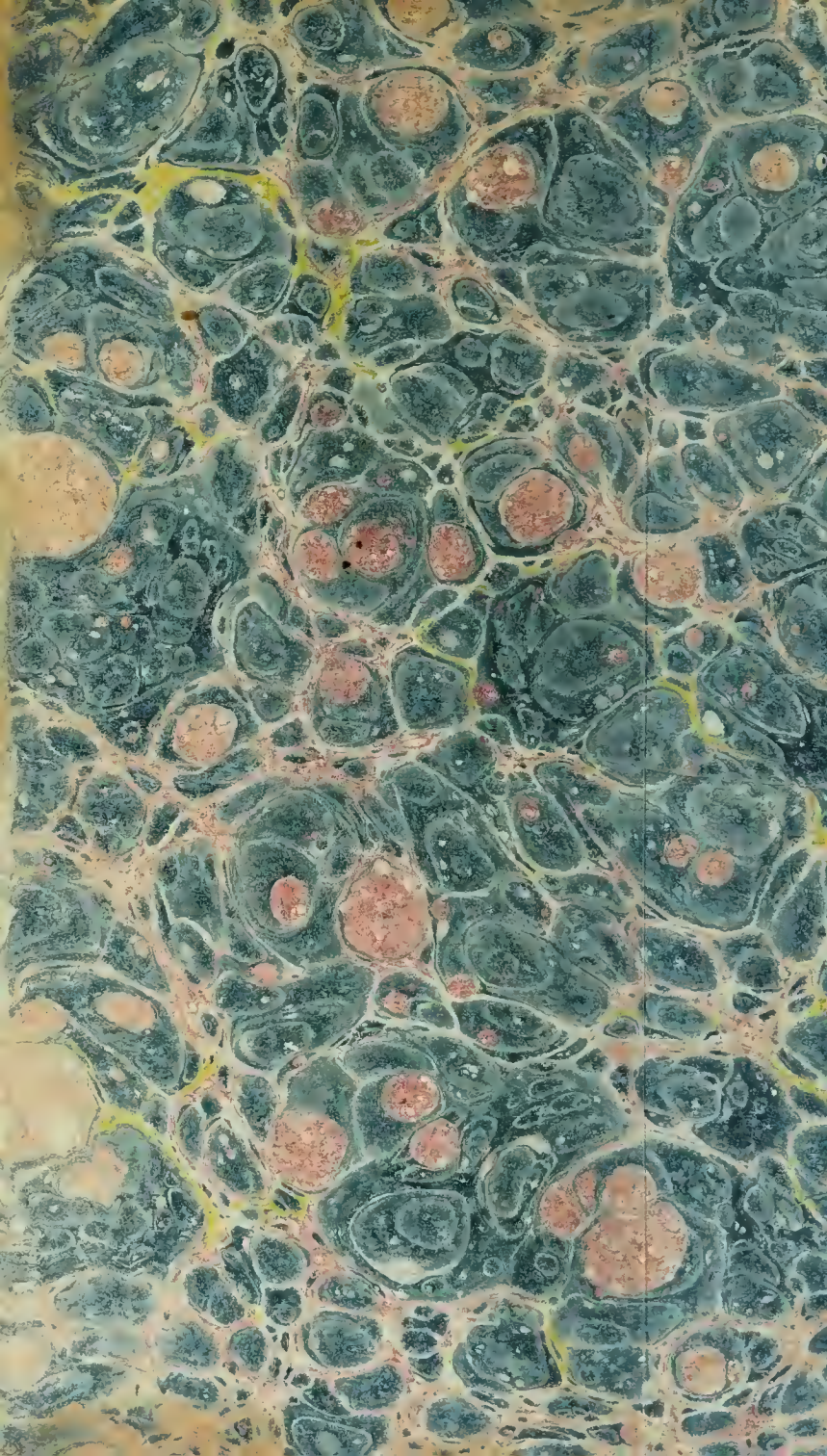
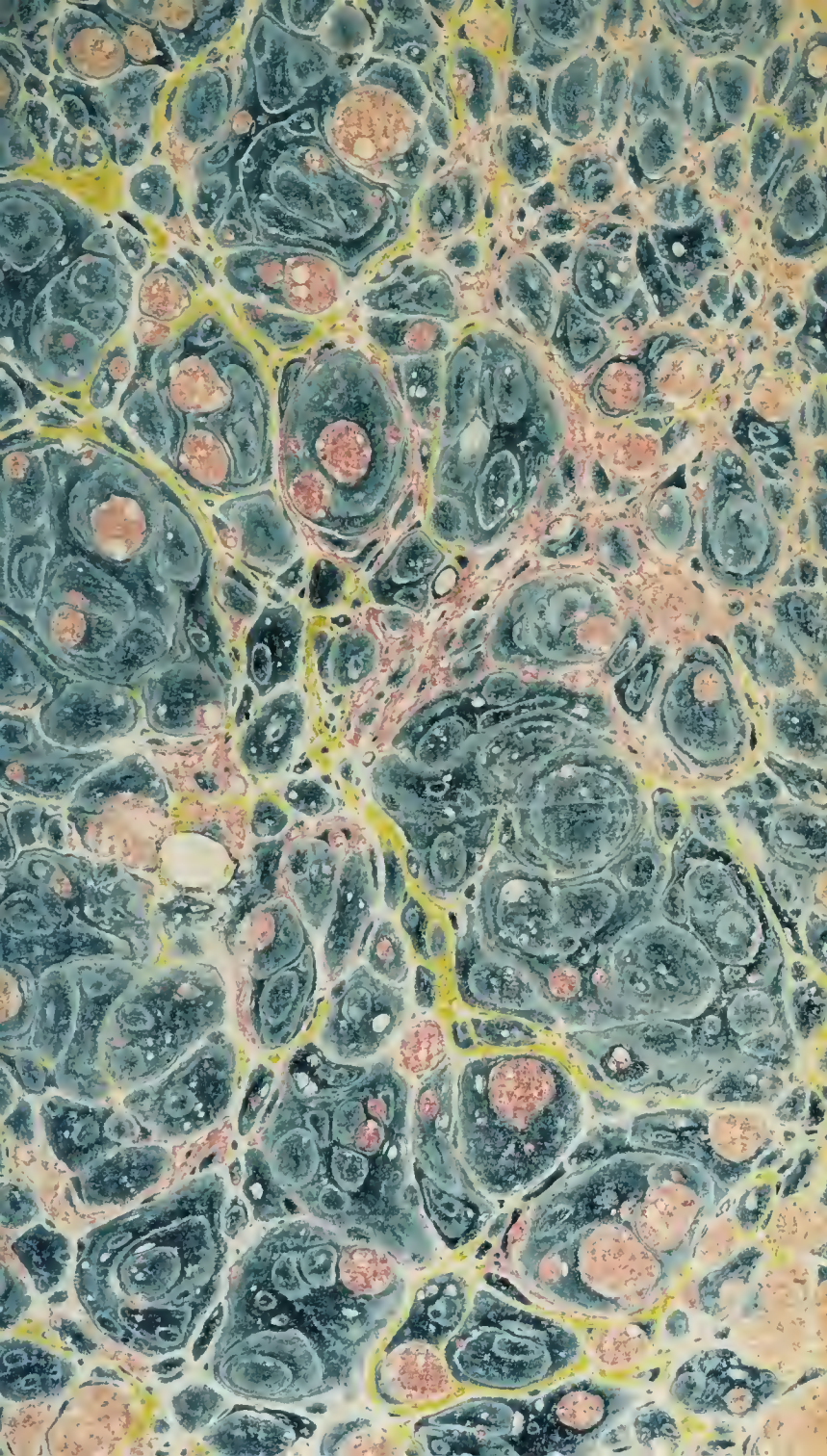




[Audot].

LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE.

On trouve cet ouvrage aux adresses suivantes :

A Angers,	chez	Launay.
Aurillac.		Ferrary.
Bordeaux,	—	Bergeret.
		Gassiot.
Bruxelles,	—	Demat.
		Lecharlier.
		Périchon.
Clermont,	—	Landriot.
		Auguste Veisset.
Dijon,	—	Lagier.
Gand,	—	Hubert Dujardin.
		Leroux.
Genève,	—	Barbezat et Delarue.
		Cherbuliez.
Havre,	—	Chapelle.
Lausanne,	—	Michoud.
Liége,	—	Colardin.
		Desoer.
Lille,	—	Vanakère père.
		Vanakère fils.
Lyon,	—	Babeuf.
		Bohaire
		Laurent.
		Maire.
Mans,	—	Belon.
		Pesche.
Marseille,	—	Camoin.
		Mossy.
Metz,	—	Husson frères.
		Thiel.
Milan,	—	J. Bocca.
Mons,	—	Leroux.
Nancy,	—	Vincenot.
Nantes,	—	Busseuil.
		madame Busseuil jeune.
		Melli net-Malassis.
Rouen,	—	Frère aîné.
Strasbourg,	—	Levrault.
		Treuttel et Würtz.
Toulouse,	—	Dagalier.
		Viensseux.
Tours.	—	Meisy.
Turin,	—	Pic.
		Bocca.
Valenciennes,	—	Lemaître.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN, RUE RACINE, N°. 4,
PLACE DE L'ODÉON.

LE MARDI GRAS.

LA CUISINIÈRE
DE LA CAMPAGNE
ET DE LA VILLE,

OU

NOUVELLE CUISINE ÉCONOMIQUE;

PRÉCÉDÉE

D'instructions sur la Dissection des viandes à table, et suivie de Recettes précieuses pour l'économie domestique, et d'un Traité sur les soins à donner aux caves et aux vins.

DÉDIÉE AUX BONNES MÉNAGÈRES;

PAR M. L.-E. A.

ET REVUE

PAR M. SULPICE BARUÉ,

CHEF DE CUISINE.

HUITIÈME ÉDITION,

AVEC NEUF PLANCHES GRAVÉES, DONT UNE COLORIÉE

PRIX : 3 FRANCS.

PARIS.

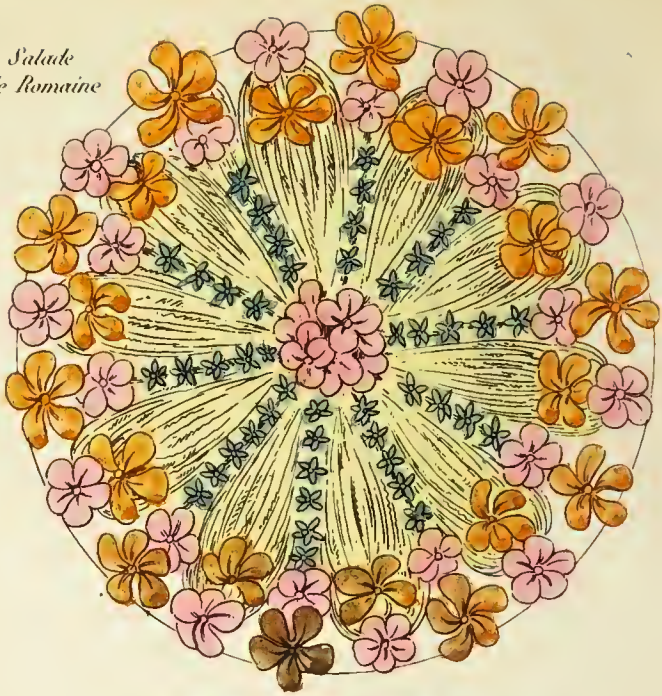
AUDOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR,

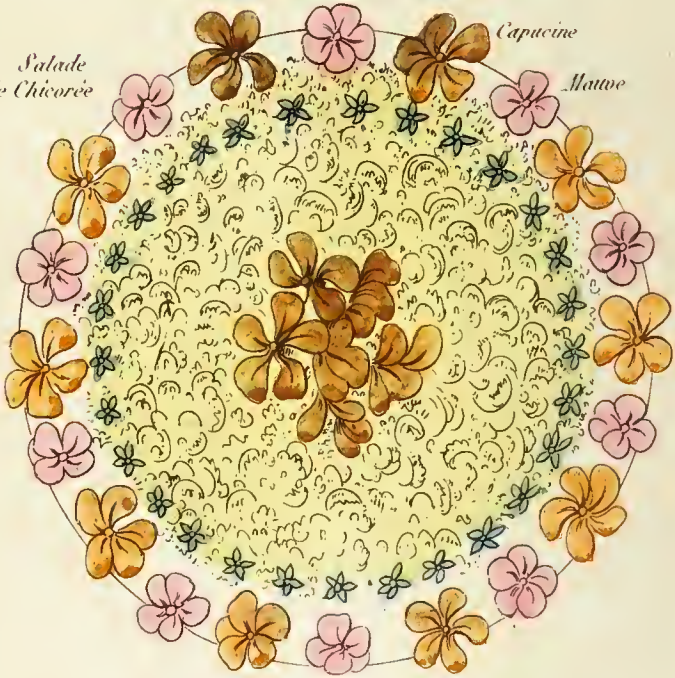
RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N°. 11.

1829.

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/lacuisinieredela00audo_0





Voyez Page 289

TABLE DES METS

SELON

L'ORDRE DU SERVICE (1).

(Pour les *Potages*, voyez pages 28 et suivantes.)

RELEVÉS DE POTAGE.

Bouilli garni de persil en branches, de saucisses de rissoles, de boulettes en godiveau, d'ognons glacés, d'une matelotte vierge, d'un ragout de choux ou de champignons : sur différentes sauces, telles que tomate, aux anchoix, piquante, ravigote, poivrade, indienne, tartare, aux cornichons, verjus, etc.
Chapon au gros sel.
Chapon ou poule au riz.
Bœuf à la mode.
Aloyau à la broche.
— avec une sauce piquante froide.
Filet d'aloyau *idem*.
—sauce tomate ou autre.
Langue de bœuf piquée et rôtie.
Longe de veau à la broche.
— aux fines herbes.
— à la bourgeoise.
Épaule à la bourgeoise.
— glacée.
Poitrine farcie.
Tête de veau au naturel.
— en tortue.
Noix de veau dans son jus.
— à la sauce tomate.
— à la purée.
Gigot de mouton rôti.
— cuit dans son jus.
— à l'eau ou braisé.
— en gasconnade.
Épigramme d'agneau.
Jambon.
— à la broche.
Porc frais à la broche.

---

1 Voyez chacun de ces mets à la table qui est à la fin de l'ouvrage.

Dinde rôtie et aux truffes.
— en daube.
Pâtés froids ou chauds.
Galantine de volaille.
Saumon, esturgeon, turbot, barbue, alose, carpe, truite, brochet, barbeau au bleu.
Carpe à la Chambord.
Brochet, saumon ou truite à la broche.
Matelote à la marinière.

HORS-D'OEUVRE FROIDS.

Huîtres.
— marinées.
Thon mariné.
Salade d'anchois.
Sardines.
Olives.
Saucissons.
Radis et raves.
Artichauts à la poivrade.
Melon.
Beurre frais.
— d'anchois.
— d'ail.
— de noisettes.
Cornichons, petits ognons, petites carottes, maïs, bigarreaux, etc., confits au vinaigre.
Concombres en salade.

HORS-D'OEUVRE CHAUDS.

Petits pâtés.
Biftecks.
Pieds de cochon farcis.
— à la Sainte-Menehould.
Saucisses.
Boudin noir ou blanc.
Andouillettes.
Saucisses.
Grillades.
Rissoles.
Rognons de veau.
Fraise de veau à la vinaigrette.
— frite.
Cervelles de veau frites.
Oreilles de veau à la vinaigrette.
Tête de veau frite.
Pieds de veau à la vinaigrette.
Pieds de veau frits.
Filets de mouton en marinade.
Rognons de mouton à la brochette.
Queues de mouton grillées.
— frites.
Pieds de mouton frits.
Lapereau à la tartare.
Croquettes de lapereau.
Pigeons frits.
— à la crapaudine sans sauce.
Cuisses d'oie à la tartare.
Anguille au soleil.
Petits pâtés en croustades.
Vol-au-vent.
OEufs à la coque.
Omelettes.
Écrevisses, homars, crabes.

Aubergines sur le gril.
— farcies.
Champignons en caisse.
Champignons sur le gril.

ENTRÉES DE PATISSERIE.

Pâtés chauds ou vol-au-vent.
Tourte ou pâté chaud de morue à la béchamel.

ENTRÉES DE BŒUF.

Bœuf.
— en miroton.
— sauce tomate.
—— piquante.
—— à pauvre homme.
—— Robert.
—— rémolade.
— en blanquette.
Aloyau.
Filet d'aloyau à la broche.
— à la chicorée.
— Aux croûtons.
— sauce tomate.
Bifteck aux fines herbes.
— aux pommes-de-terre.
— au beurre d'anchois.
— au beurre d'écrevisses.
— au cresson.
Côte à la flamande.
— en macédoine.
Entre-côte de bœuf.
Bœuf à la mode.
Langue à l'écarlate.
— au gratin.
— rôtie.
Palais de bœuf à la ménagère.
— à la lyonnaise.
Queue pannée.
— à la Saint-Lambert.
Cervelle en matelote.
— marinée.
Rognons au vin blanc.
Foie sur le gril et sauté.
Gras-double en fricassée de poulet.

ENTRÉES DE VEAU.

Carré aux fines herbes.
— à la bourgeoise.
Poitrine farcie.
— aux petits pois.
— à la poulette.
Tendons en matelote.
— à la poulette.
Côtelettes en papillotes
— aux fines herbes.
Côtelettes au naturel
— panées.
Filets à la provençale
Fricandeau.
Blanquette.
Noix dans son jus.
— sauce tomate.
— à la purée.
— en escalopes

Croquettes de veau.
Paupiettes *idem.*
Quasi aux ognons.
— à la pèlerine.
Épaule à la bourgeoise.
— glacée.
Foie à la bourgeoise.
Foie à la poêle.
— en bifteck.
— haché.
Ris de veau en fricandeau.
— en fricassée de poulet.
— en caisse.
Mou au blanc.
Mou en matelote.
Cervelles en matelote.
— à la poulette.
— au beurre noir.
Queues à la rémolade.
— à la flamande.
Tête de veau entière.
— en tortue.
Oreilles à la sauce piquante.
— à la purée de pois verts.
Langues à l'écarlate.
— aux fines herbes.
Pieds de veau à la poulette.

ENTRÉES DE MOUTON.

Gigot à l'eau.
— dans son jus.
Gasconnade,
Filets.
Émincé aux cornichons.
Carré à la bourgeoise.
— aux légumes.
Poitrine sur le gril.
Côtelettes grillées.
— à la purée d'oseille.
— sautées à la poêle.
— aux légumes.
Épaule roulée.
Haricot de mouton.
Rognons au vin.
Langues en papillotes.
— à la purée.
— à la Saint-Lambert.
Cervelles en matelote.
— à la poulette.
Queues à la braise
Pieds de mout. à la poulette.
— au fromage.

ENTRÉES D'AGNEAU ET DE CHEVREAU.

Quartier rôti.
Carré à la Périgord.
Filets à la béchamel.
Épigramme d'agneau.
Issues au petit lard.

ENTRÉES DE COCHON.

Côtelettes à la sauce Robert.
— à la sauce piquante.
— à la ravigote.
— à la sauce tomate.
Côtelettes sur une farce d'oseille.
Rognons au vin blanc.
Queues à la purée.
Jambon.

ENTRÉES DE GIBIER.

Filet et côtelettes de sanglier.
Filet et côtelettes de chevreuil.
Civet de chevreuil.
Gigot *idem*.
Chevreuil en daube.
Civet de lièvre.
Lièvre au chaudron.
Pâté de lièvre.
Levraut sauté.
— à la Saint-Lambert.
Gibelotte de lapin.
Matelotte de lapin.
Civet de lapin.
Lapereau sauté.
— au jambon.
— en papillotes.
Fricassée de lapereau à la Saint-Lambert.
Salmis de perdreaux, bécasses et bécassines.
Perdreau à la crapaudine.
Chartreuse de perdreaux.
Perdreau au gratin.
Perdrix aux choux.
— à la ménagère.
— à la catalane.
Pluviers ou cailles grillés.
— à l'étuvée.
Bécasses et bécassines farcies.
Pigeons aux petits pois.
— à la crapaudine.
— farcis et glacés.
— en compote.
— à l'étuvée.
Chartreuse de pigeons.
Canard en salmis.

ENTRÉES DE VOLAILLES.

Canard en salmis.
— aux pois.
— aux navets.
— aux olives.
— en daube.
— à la purée.
Oie en salmis.
— en daube.
— à la sauce Robert, etc.
Cuisses d'oie à la tartare.
— en mayonnaise.
— à la rémolade.
Blanquette de volaille.
Capilotade de volaille.
Marinade de volaille.
Mayonnaise de volaille.
Croquettes de volaille.
Fricassée de poulet.
Poulet au four.
— à la tartare.
— à la paysanne.
— à l'estragon.
Matelote de poulet et d'anguille.
Poulet à la parole.
— farci.
— au beurre d'écrevisses.
— grillé dans son jus.

Poularde à la tartare.
Poularde en matelote.
Cuisses de poularde au jambon.
Poulet et poularde truffés.
Chapon au riz.
— au gros sel.
Poule aux ognons.
Poule en daube.
Dinde en daube.
Dindon dans son jus.
Galantine de dindon.
Abatis de dindon en fricassée de poulet.

ENTRÉES DE POISSON.

Hachis de poisson.
Saumon, sauce aux câpres.
— à la maître-d'hôtel.
— en mayonnaise.
Esturgeon *idem*.
Thon frais.
Turbot et barbue au bleu.
— au gratin.
Raie à la sauce blanche.
— au beurre blanc.
— au beurre noir.
— à la maître-d'hôtel.
Morue au blanc.
— à la béchamel.
— à la maître-d'hôtel.
— au gratin.
— aux câpres.
— aux pommes-de-terre.
— à l'huile.
Cabillaud à la hollandaise.
Maquereau à la maître-d'hôtel.
— au beurre noir.
— à l'huile.
— à la sauce tomate.
— à la tartare.
— en mayonnaise.
Harengs frais à la sauce blanche.
— à la maître-d'hôtel.
Harengs à la moutarde.
— à la sauce tomate.
— à la tartare.
— en mayonnaise.
Soles, limandes, carrelets et plies au gratin.
— à la maître-d'hôtel.
— à la tartare.
— aux tomates.
— en mayonnaise.
Merlans au gratin.
— grillés.
— à la maître-d'hôtel.
— aux câpres.
— à la tartare.
— aux tomates.
— en mayonnaise.
Vive.
Rougets en matelote ou au gratin.
Alose à l'oseille.
Moules à la poulette.
— aux fines herbes.
Matelote.
Matelotte vierge.
Carpe grillée.
— à l'étuvée.
— au vin.
— à la Chambord.
— à la provençale.

Perche à la tartare.
Tanche aux fines herbes.
Truite à la génevoise.
— aux câpres.
— à la maître-d'hôtel.
Brochet à la maître-d'hôtel.
— aux câpres.
— à la flamande.
Anguille à la tartare.
Anguille en matelote.
Anguille à la poulette.
— marinée.
Lamproie en étuvée, etc.
Lotte *idem*.
Grenouilles en fricassée de poulet et frites.
Escargots *idem*.

ROTS.

Aloyau.
Filet de bœuf.
Carré et rognon de veau.
— *idem* morceau d'après.
Quasi de veau.
Foie de veau à la broche.
Gigot de mouton.
— *idem* en gasconnade.
Épaule de mouton lardée de persil.
Quartier d'agneau.
— de chevreau.
Cochon de lait.
Porc frais : échinée et filet.
Jambon à la broche.
Hure de cochon et de sanglier.
Gigot de chevreuil.
Lièvre.
Faisan.
Perdreaux.
Pluviers, vanneaux, gélinottes, ramiers.
Bécasses et bécassines.
Cailles.
Alouettes.
Grives et merles.
Ortolans, guignards, becfigues, etc.
Pigeons.
Canard, sarcelle, poule d'eau.
Oie.
Poulet.
Poularde.
Chapon.
Dindon et dindonneau.
Dinde truffée.
Galantine de volaille.
Saumon et truite au bleu.
Turbot au bleu.
Alose au bleu.
Sole frite.
Carpe frite.
Merlans frits.
Perche au bleu.
— frite.
Brochet au bleu.
— frit.
Anguille à la broche.
— frite.

ENTREMETS.

Salades diverses.
Salade de volaille.

ENTREMETS DE PATISSERIE ET PATÉS.

Macaroni.
— en timbale.
Pâtés froids.
Galette.
— lorraine.
Gâteau de Pithiviers.
Petits gâteaux grillés.
Petits choux aux confitures.
Tourtes de fruits et confitures.
— de frangipane.

ENTREMETS DE POISSON.

(Les différens poissons au bleu indiqués pour rôts peuvent aussi être servis pour entremets.)

Soles, limandes, carrelets et plies frits.
Merlans frits.
Rougets à l'huile.
Anchois frits.
Anguille frite.
Éperlans frits.
Brochet en salade.
Lamproie et lotte frites.
Écrevisses.
Grenouilles frites.

ENTREMETS DE LÉGUMES.

Purée de pois.
— de fèves
— de haricots.
— de lentilles.
— de céleri.
— de chicorée.
— d'ognons.
— de potiron.
Ragoût de champignons.
— de choux.
— de truffes.
Macédoine de légumes.
Petits pois.
— à l'anglaise.
Fèves à la macédoine.
— à la bourgeoise.
— à la maître-d'hôtel.
— à la poulette.
Haricots verts en maigre.
Haricots verts en gras.
— à la maître-d'hôtel.
— au beurre noir.
— en salade.
Haricots blancs à la maître-d'hôtel.
Haricots blancs au gras.
— au jus.
— en salade.
— rouges à l'étuvée.
Lentilles accommodées comme les haricots ci-dessus.
Choux en ragoût.
— farcis.
— à l'allemande.
— de Bruxelles.
— à la crème.
Choucroûte.
Choux rouges.

Choux-fleurs à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— à la crème.
— à la sauce tomate.
— au beurre blanc.
— frits.
— au fromage.
Artichauts à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— au gras.
— frits.
— en fricassée de poulet.
— sautés.
— à la provençale.
— farcis.
— à la barigoule.
— à l'huile et à la poivrade.
Chicorée blanche en gras et en maigre.
Laitue *idem*.
— à la sauce blonde.
— farcie.
— en chicorée.
Romaine *idem*.
Cardes en gras et en maigre.
Cardons au gratin.
— à la poulette.
Céleri.
— en rémolade.
Purée ou farce d'oseille.
Épinards en gras et en maigre.
Ognons à la crème.
— à l'étuvée.
Asperges à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
Asperges au gras.
— en petits pois.
— à l'huile.
Houblon en place d'asperges.
Concombres à la maître-d'hôtel.
— à la poulette.
— farcis.
Tomates farcies.
Potiron, giraumont.
Purée de navets.
Navets à la moutarde.
— aux pommes-de-terre.
— au jus.
— à la poulette.
— glacés.
Carottes en gras et en maigre.
— à la poulette.
— aux fines herbes.
Betteraves.
Salsifis frits.
— à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— au jus.
— à la poulette.
— en salade.
Patates.
Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel.
— à l'anglaise.
— à la sauce blanche.
— à la sauce blonde.
— à la crème.
— au lard.
— à l'étuvée.
— à la lyonnaise.

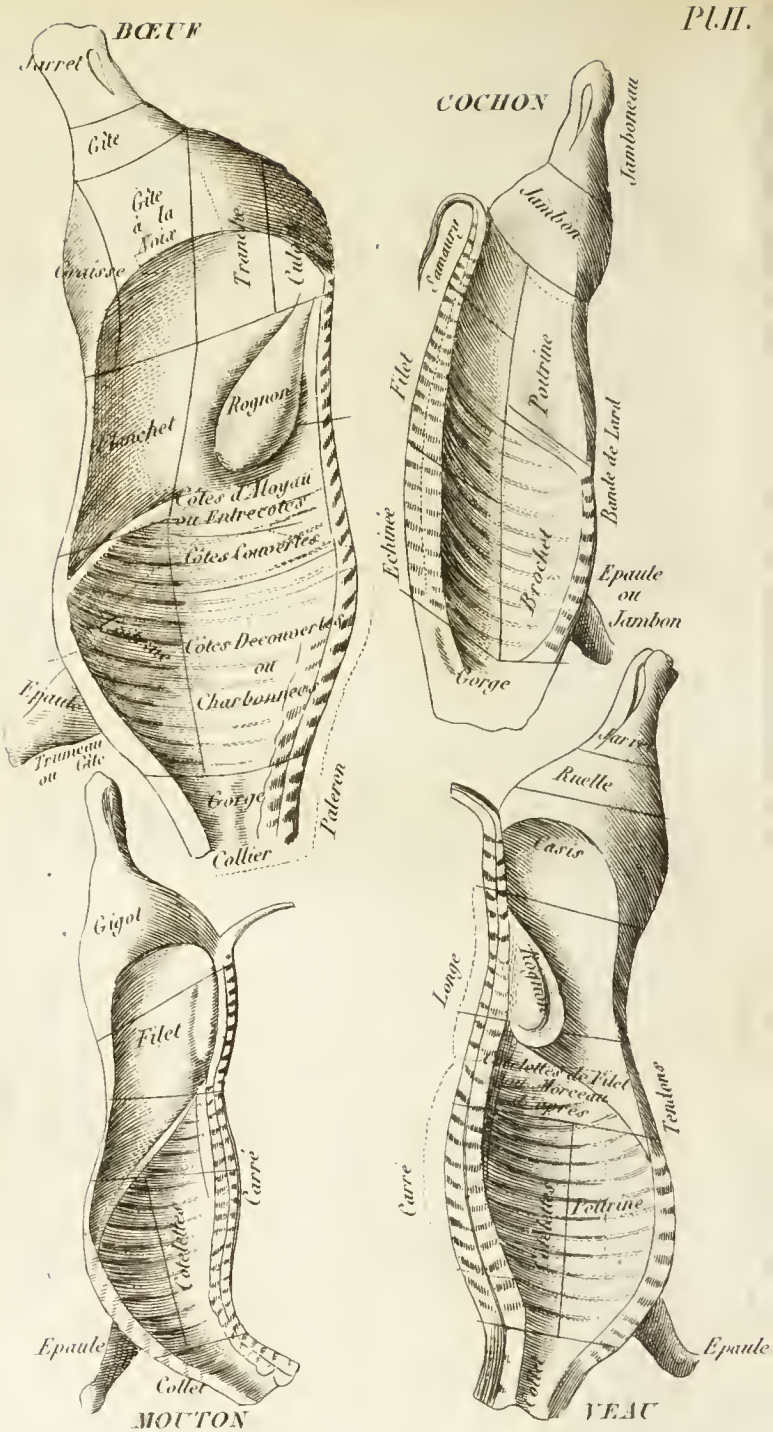
— à la provençale.
— en purée.
— farcies.
— en galette.
— en pyramide.
Pommes-de-terres frites.
— sautées au beurre.
— en salade.
Boulettes de pommes-de-terre.
Topinambours.
Truffes au naturel.
— au vin.
Champignons.
— en fricassée de poulet.
Croûte aux champignons.

ENTREMETS D'OEUFS.

OEufs.
— au miroir.
— aux asperges.
— aux fines herbes.
— au verjus.
— aux petits pois.
— à la tripe.
— farcis.
— frits.
— au beurre noir.
Omelette aux fines herbes.
— au lard.
— aux rognons.
Omelette au fromage d'Italie.
— aux pointes d'asperges.
— aux truffes.
— aux champignons.
— sur une farce d'oseille, laitue ou chicorée.
— au fromage.
— aux harengs saurs.
— aux écrevisses.
— à l'ognon.
— au pain.
— aux croûtons.

ENTREMETS SUCRÉS.

OEufs aux macarons.
— à l'eau.
— au lait.
— au lait renversés.
— à la neige.
Omelette au sucre.
— aux confitures.
— soufflée.
Charlote de pommes.
Pommes au beurre.
Beignets de pommes, abricots, pêches.
— de bouillie.
— de riz.
Soufflé de riz.
Soufflé de pommes-de-terre
Pets de nonne.
Pain perdu.
Soupe dorée.
Crêpes.
Croquettes de maïs.
Croquettes de riz.
Tourte de frangipane.
— de fruits.
Gâteau de pommes-de-terre.
— de riz.
— d'amandes.
Crème au chocolat.
— à la vanille.
— au citron.


BŒUF
Jarret
Gîte
Gîte à la Noix
Graisse
Tranche
Culot
Rognon
Flanchet
Côtes d'Aloyau ou Entrecotes
Côtes Couvertes
Côtes Decouvertes ou Charbonnées
Epaule
Trumeau ou Gîte
Gorge
Collier
Paleron
COCHON
Jamboneau
Jambon
Samauru
Filet
Poitrine
Bande de Lard
Echinée
Brochet
Epaule ou Jambon
Gorge
Gigot
Filet
Carré
Côtelettes
Epaule
Collet
MOUTON
Jarret
Ruelle
Casis
Longe
Rognon
Côtelettes de Filet ou Morceau d'après
Tendons
Carré
Poitrine
Côtelettes
Epaule
Collet
VEAU

Crème au café.
— à la fleur d'orange.
Crème au thé.

DESSERT.

Crème fouettée.
Fromage fouetté à la crème.
Fromage à la crème.
Tourtes de fruits.
— de frangipane.
Brioches.
Gâteaux feuilletés, etc.
Biscuit de Savoie.
— en caisse et à la cuillère.
Gauffres.
Nougat.
Compotes de pommes, de poires, de coings, de prunes, d'abricots, de pêches, de cerises, de raisins ou verjus, de groseilles, de fraises et framboises, de marrons.
Salade d'oranges.
Groseilles perlées.
Gelées, marmelades et confitures de groseilles, cerises, framboises, abricots, prunes, raisins, pommes, coings.
Raisiné.
Abricots, pêches, prunes, et cerises à l'eau-de-vie.

INSTRUCTION

SUR

LA MANIÈRE DE SERVIR A TABLE,

ET SUR LA DISSECTION DES VIANDES.

Du Bœuf.

Les morceaux de bœuf dont on fait ordinairement usage pour bouilli, sont la culotte, la tranche et la poitrine. La culotte est réputée le meilleur morceau, surtout la pointe.

Lorsque l'on veut découper de la culotte ou de la tranche, on commence par ôter les os et les nerfs : on en reconnaît ensuite le fil, et alors on la coupe par tranches transversales

d'une épaisseur plus ou moins grande, suivant le degré de cuisson. Chaque morceau doit être offert avec un peu de graisse.

Quant au bœuf à la mode, qui est pour l'ordinaire un morceau de tranche, comme il doit être piqué suivant le fil de la viande, tout l'art consiste à le couper de façon que chaque morceau offre les lardons en travers.

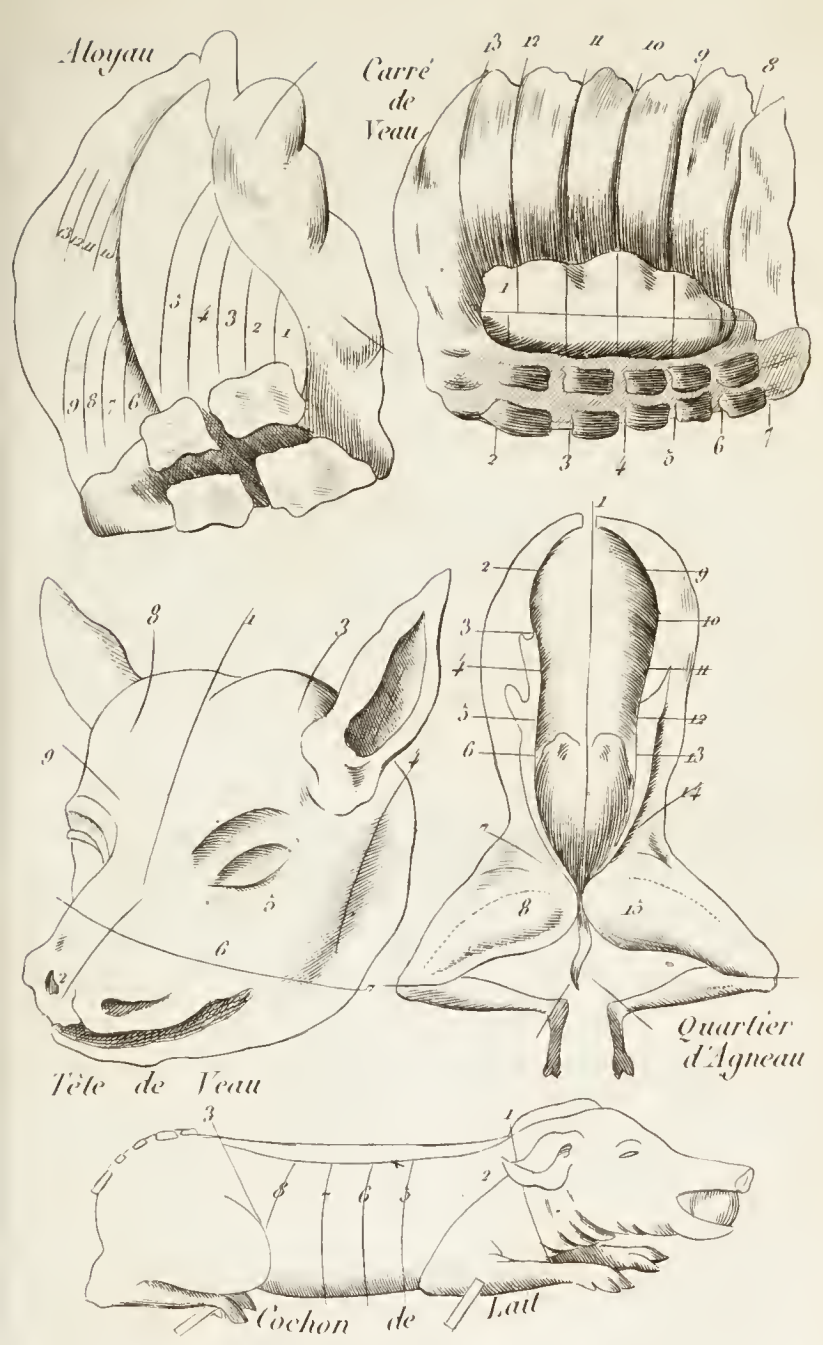
Le bœuf offre encore dans son aloyau bien mortifié, et servi saignant, un rôti recommandable, et surtout en hiver. On distingue dans l'aloyau le filet et le morceau des clercs. On le découpe ainsi qu'il est indiqué (pl. III). Le filet est le morceau le plus délicat; cependant quelques gourmets lui préfèrent le morceau opposé, lorsque l'aloyau est tendre.

Le morceau le plus délicat et le plus distingué du bœuf est le filet bien piqué; il se coupe alors en travers et par tranches égales; celles du milieu sont toujours les plus délicates.

Du Veau.

Le veau sert à faire des rôtis, qui se composent ordinairement de sa longe, que l'on distingue en carré et son rognon, et en morceau d'après. Ce dernier est moins recherché que le carré de veau.

Pour découper un carré de veau, on commence par détacher le filet et le rognon (*voy.* pl. III), que l'on coupe par portions égales; on découpe ensuite chaque côte autour de laquelle il reste encore assez de chair. Pour rendre cette dissection plus facile, on a le soin



Les Nos indiquent l'Ordre à suivre pour couper les Morceaux.

de faire donner par le boucher des coups de couperet à chaque jointure.

La tête du veau est de toutes ses parties celle qui exige le plus de méthode pour sa division. On la mange ordinairement au naturel avec une sauce piquante, ou simplement du vinaigre. Lorsqu'on la sert sur la table, elle doit être enveloppée de sa peau seulement ; les os du crâne doivent être enlevés. (*Voy*. pl. III.) On coupe les bajoues, les tempes et les oreilles, on sert avec la cuillère les yeux et la cervelle, de laquelle on donne une petite portion avec chaque morceau : ceux que l'on estime le plus sont les yeux, les tempes, les bajoues et les oreilles. La langue est ordinairement panée, mise sur le gril, et servie avec une sauce. On prend ensuite les parties inférieures de la mâchoire. La tête de veau doit être divisée promptement, car son principal mérite est d'être mangée chaude. Elle fait honneur sur une table bien servie.

Quant à la noix, aux rouelles, aux fricandeaux, aux ris de veau, etc., tous ces morceaux se servent à la cuillère.

Le foie de veau est très-facile à diviser; il suffit d'observer qu'il est bien que les lardons dont on le pique soient coupés en travers.

Du Mouton.

On en tire trois espèces de rôtis, qui sont le gigot, l'épaule, et le carré qui comprend les côtes et le filet.

Le mouton le plus estimé pour rôti est celui des prés salés et celui des Ardennes.

La dissection du carré de mouton est la même que celle du rognon de veau.

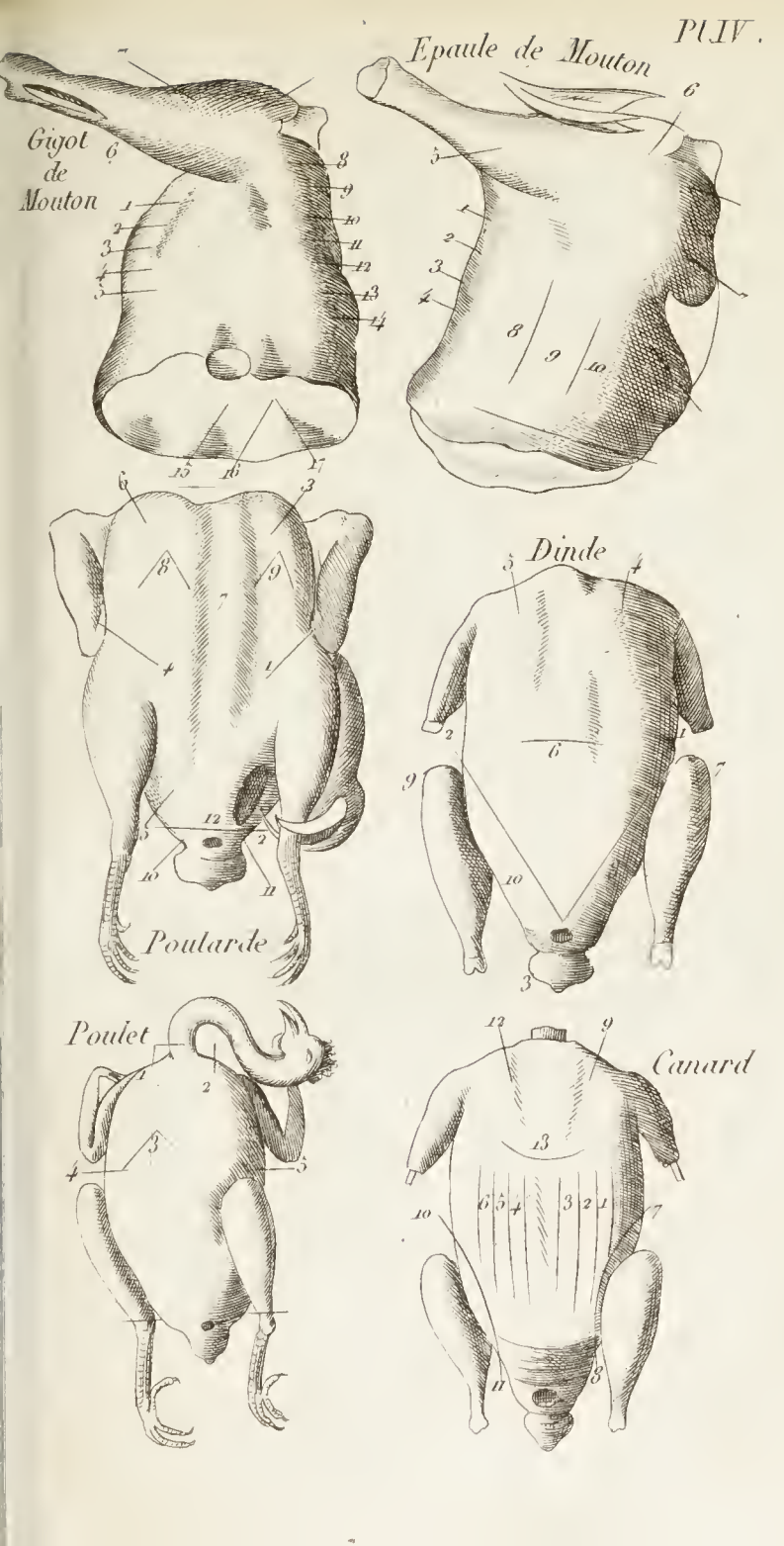
Quant au gigot, la manière de le découper est d'autant plus essentielle, qu'elle contribue singulièrement à sa délicatesse. Quelques personnes ont l'habitude, avant de mettre à la broche un gigot qu'elles soupçonnent être dur, de l'arroser bien partout avec un demi-verre d'eau-de-vie. Lorsqu'il est servi, il faut le couper horizontalement pl. IV, et en tranches extrêmement minces, et d'une épaisseur seulement suffisante à leur soutien : on pique alors le reste d'outre en outre pour en faire sortir le jus qu'on mêle avec celui d'un citron, poivre et sel, dont on arrose chaque tranche, qu'il est rare alors de ne pas trouver délicate.

La manière de diviser une épaule est à peu près la même que celle du gigot. (*Voy.* pl. IV.) Les parties les plus délicates sont les plus voisines des os, telles que celles marquées 8, 9 et 10.

De l'Agneau et du Chevreau.

L'agneau se sert presque entier à la broche, c'est-à-dire que le quartier se compose de toutes les côtes et de la partie postérieure qui comprend les gigots. Quelquefois on le sert avec une sauce relevée ; mais il est plutôt alors entrée que rôti. C'est principalement à l'époque du mois d'avril qu'il paraît avec plus d'éclat.

Pour le découper, on le divise en deux parties égales (*voy.* pl. III), en coupant depuis


Gigot de Mouton
Epaule de Mouton
Dinde
Poularde
Poulet
Canard

l'extrémité antérieure notée 1 jusqu'à la queue, en passant le couteau entre la jonction des côtes dans l'épine du dos. Le quartier ainsi coupé dans sa longueur, on le divise par côtelettes ou par doubles côtelettes, suivant la quantité de convives. On sépare ensuite les gigots, que l'on coupe par tranches; les morceaux les plus recherchés sont les côtelettes.

Tout ce qui vient d'être dit de l'agneau convient au quartier du chevreau; les parties les plus estimées sont les tranches des gigots.

Du Cochon.

Il ne fournit guère de rôtis sur les tables distinguées. Cependant un morceau de son échinée à la broche n'est pas sans mérite. (*Voyez* pour sa dissection, celle du carré de veau.)

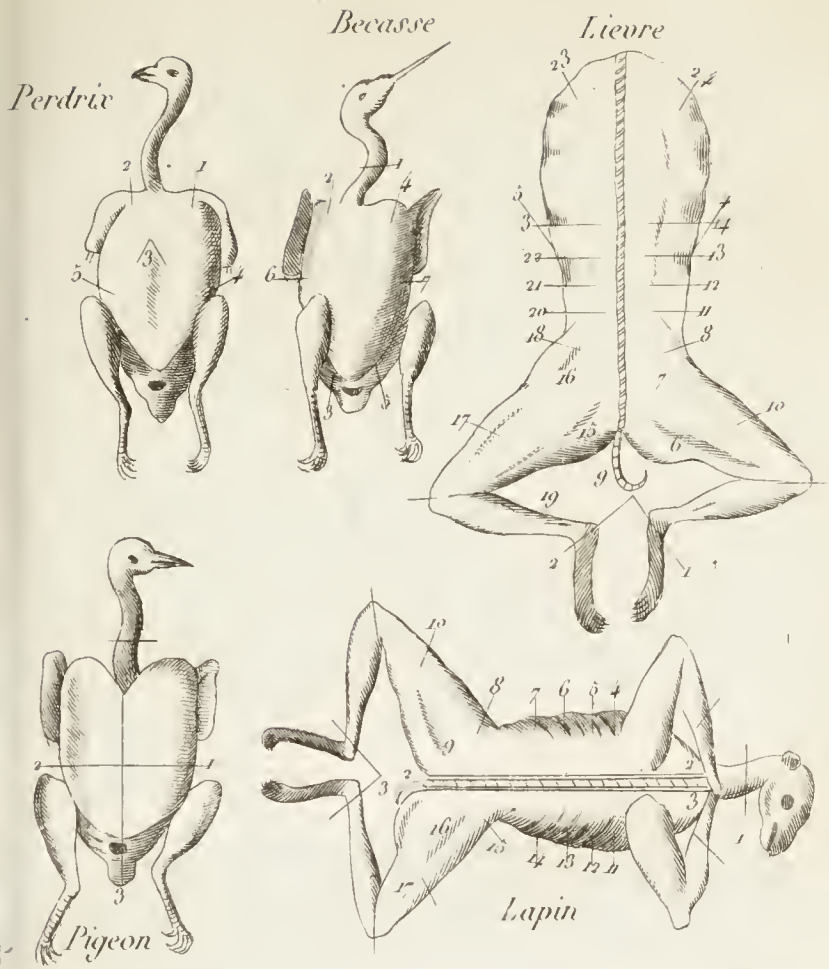
Quant au jambon, qui offre un relevé distingué, surtout depuis Pâques jusqu'à la Pentecôte, on le sert ordinairement froid et paré: on le coupe par tranches perpendiculaires, en commençant par l'extrémité opposée au manche, que l'on tient de la main gauche, et n'enfonçant le couteau que jusqu'au milieu de sa grosseur; ensuite on coupe horizontalement au bas de toutes ces tranches pour les séparer; de cette façon, chaque morceau offre à volonté du gras et du maigre. Comme une telle pièce reparaît plusieurs fois sur la table, on laisse la première tranche que l'on rapproche du jambon, à l'endroit où l'on a fini de couper, et l'on recouvre le tout avec la couenne qui le maintient frais.

Le cochon de lait, à la fin de l'été, offre un rôti recommandable; mais à peine est-il sur la table, qu'il faut procéder à sa dissection : car, s'il n'est pas mangé brûlant, il perd tout son prix, et la peau, dont le mérite est d'être croquante, se ramollit et ne flatte plus autant. Pour le découper convenablement, il faut un couteau à lame mince et bien aiguisée; on commence par séparer la tête du tronc (*voyez* pl. III), ensuite l'on enlève la peau du dos, puis celle des flancs, des cuisses et du ventre, en la coupant en carrés; à cette peau on a le soin de laisser un peu de chair. C'est là, en y comprenant la tête, ce que quelques amateurs estiment le plus délicat dans ce rôti. Ce qui reste ne peut être mangé qu'en ragoût avec une sauce qui en relève la saveur. Quelques personnes le servent en blanquette.

De la Poularde, du Chapon et du Poulet.

Ces trois pièces, dont la dissection est absolument semblable, doivent se trouver réunies, et de tous les rôtis, quoique les plus vulgaires, ils ne sont pas ceux qu'un gourmet prise le moins, pour peu surtout qu'ils arrivent du pays de Caux, du Mans, de La Flèche, ou de la Bresse.

Quant à la manière de les découper, elle consiste à lever successivement les quatre membres (*voy.* pl. IV), en commençant par la cuisse et l'aile du même côté, les sot-l'y-laisse et les blancs; on rompt ensuite le croupion, et on


Perdrix
Becasse
Lievre
Pigeon
Lapin

coupe horizontalement la carcasse. On divise chaque cuisse en deux, chaque aile en trois morceaux, la carcasse et le croupion doivent en faire six bien distincts, les blancs restent entiers. On dispose chaque morceau dans le plat de manière à ce qu'on puisse les voir tous, et on fait circuler. Tout cela doit être fait le plus lestement possible, afin d'empêcher le refroidissement de la pièce.

Le *sot-l'y-laisse* est un morceau placé sous la cuisse, à la naissance de l'aile, et dont la chair est moins blanche.

De la Dinde.

On découpe une dinde de deux manières : la première consiste à enlever séparément les cuisses, que l'on met en réserve pour être mangées froides avec une rémolade, ensuite les ailes, que l'on coupe en morceaux; après cela on lève les sot-l'y-laisse et les blancs, on rompt l'estomac, la carcasse et le croupion. Ces trois parties sont les plus délicates.

La seconde manière consiste à lever d'abord les ailes, ensuite rompre le dos au-dessus du croupion, dégager les cuisses et enlever la partie du derrière à laquelle adhèrent les cuisses, et qui forme alors capuchon; on la met en réserve, on découpe ensuite le devant que l'on mange tout chaud. (*Voy.* pl. IV.)

De telle façon qu'une dinde soit farcie, on sert une portion de la farce avec chaque morceau.

De l'Oie et des Canards.

Ces deux espèces de gibier se découpent de la même manière.

On la sert sur le dos ; elle doit être très-cuite ; on la coupe en aiguillettes que l'on prend sur la chair de l'estomac et des ailes, et que l'on prolonge jusqu'au croupion. On doit encore lever des aiguillettes ou filets sur la chair des cuisses ; mais ceci n'a lieu que lorsque les premières ne suffisent pas, et on doit au moins en lever huit. Toutes ces aiguillettes, mangées avec un jus de citron, un peu de moutarde, sel et poivre, sont délicates et d'une saveur très-agréable. Ce n'est qu'après avoir fait le plus d'aiguillettes possible, que l'on détache les membres sur lesquels reste encore de la chair. (*Voy.* pl. IV.)

Dans tout dîner d'étiquette, il est impossible de faire figurer une oie.

Du Pigeon.

Il paraît soit en compote, et alors on le sert à la cuillère en offrant la culotte aux dames, comme la portion la plus estimée ; soit à la broche. Lorsqu'il est d'une belle grosseur, on le coupe en quatre parties, à chacune desquelles reste un membre. (*Voy.* pl. V.)

Du Lièvre et du Lapin.

Ces deux gibiers paraissent sur table à peu près sous les mêmes costumes, et se divisent de la même manière. On ne met guère à la

broche que les trois-quarts qui tiennent le milieu entre les levrauts et les doyens. La partie antérieure devient un civet, et le derrière paraît rôti, après avoir été piqué fin. La dissection (*voy.* pl. V) consiste à lever le râble, en filant le couteau depuis l'extrémité antérieure jusqu'au croupion, de chaque côté de l'épine du dos, et ensuite en coulant la lame depuis la convexité des côtes jusqu'à l'épine du dos, pour le bien détacher. Cette partie est la plus délicate; on la divise en tranches. Le filet qui est sous le râble, quoique très-mince, est un morceau exquis dont, je ne sais pourquoi, la réputation n'est pas proportionnée au mérite. On coupe ensuite transversalement les côtes de deux en deux; elles sont encore un morceau agréable. On lève aussi le morceau du chasseur, ce qui consiste à détacher la queue avec une portion de chair: c'est ce dernier qui a le plus de fumet et que recherchent les vrais gourmets; on doit, en conséquence, l'offrir à la personne la plus considérée. On coupe enfin la partie supérieure et charnue des cuisses. Le lièvre à la broche est toujours accompagné d'une sauce piquante destinée à faire ressortir son fumet.

Du Sanglier.

Outre le filet et les côtes, le sanglier n'offre guère sur nos tables que sa hure que l'on mange en entremets, froide, désossée et cuite à peu près comme le jambon. On la coupe par tranches que l'on prend de part en part, en

commençant au-dessus des défenses et en remontant.

Du Faisan.

Le faisan rôti se découpe absolument comme une poularde.

De la Bécasse et de la Bécassine.

La bécasse, qui, après le faisan, est le rôti le plus délicieux et le plus honorable, est toujours dressée sur des rôties arrosées de jus de citron, et destinées à recevoir ses précieuses déjections. On la découpe comme une poularde. (*Voy.* pl. V.) On lève les quatre membres, et l'estomac. Quelquefois, après l'avoir découpée sur table, on l'envoie à la cuisine pour faire de suite un salmis. La bécassine, beaucoup plus petite que la bécasse, se sert ordinairement entière.

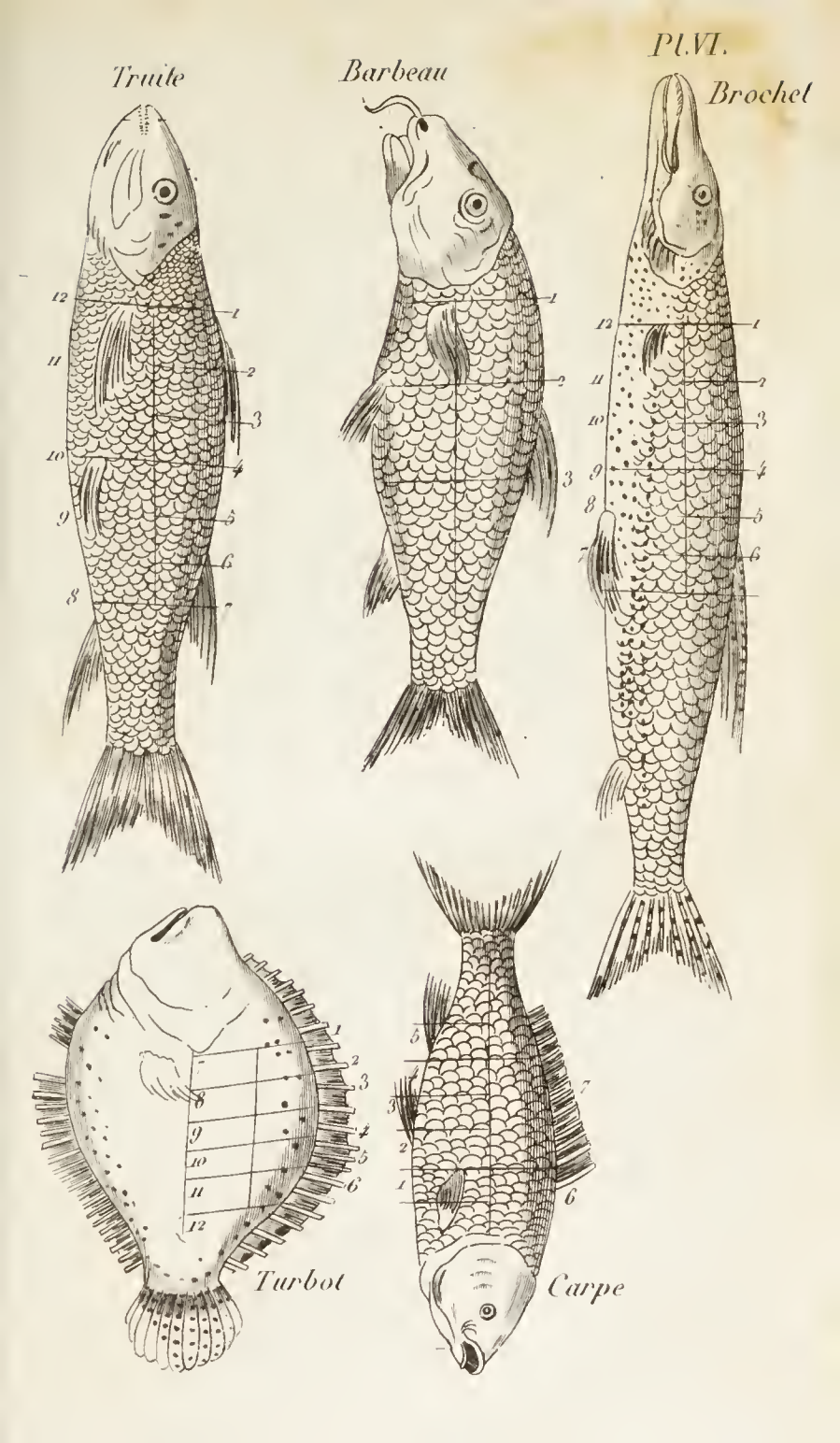
Des Perdreaux et Perdrix.

On coupe la perdrix à peu près comme les autres volailles (*voy.* pl. V). La cuisse est préférée par les vrais gourmands; mais l'aile est le morceau le plus délicat, et celui que l'on doit offrir aux dames.

De la Gelinotte, du Vanneau et du Pluvier doré.

La gélinotte, quoique très-inférieure au faisan, est admise à recevoir toutes ses préparations. On la sert, en conséquence, rôtie, et on la découpe de la même manière.

Le vanneau est admis aux honneurs de la broche, lorsqu'il est tout jeune; autrement il


Truite
Barbeau
Brochet
Turbot
Carpe

ne peut plus être préparé qu'en salmis, etc. On le découpe en quatre parties ou par moitié, comme le pigeon.

Le pluvier doré, qui est excellent pendant les gelées, paraît aussi comme un plat de rôt, et se découpe comme le vanneau; sa chair est délicate et de facile digestion.

Du Turbot.

Le turbot forme un relevé des plus recherchés, et tient quelquefois la place d'un rôt. Il faut le servir à la truelle. (*Voyez* pl. VI.) On tire une ligne sur le milieu du turbot; on la divise par d'autres transversales qui vont jusqu'aux barbes. On lève avec la truelle les morceaux coupés entre ces lignes; on sert ainsi le ventre, qui est le plus délicat; lorsqu'il est épuisé on lève l'arête et l'on sert le dos de la même manière. Les barbes du turbot sont un morceau fort agréable, et que l'on offre préférablement aux dames.

Du Barbeau.

Le barbeau figure au bleu, et on le mange à l'huile et au vinaigre lorsqu'il est d'une belle grosseur. On le divise (*voyez* pl. VI) en tirant une ligne sur son dos, depuis la naissance de la tête jusqu'à la queue; on coupe cette ligne par d'autres transversales, et on sert ainsi les morceaux qu'elles ont formés. On estime sa tête par rapport à la langue. Les morceaux les plus recherchés sont les filets, qui sont le plus voisins de la tête.

De la Carpe.

La carpe occupe le premier rang parmi les poissons d'eau douce. Pour être servie au court bouillon, il faut qu'elle soit d'une taille énorme, comme celles connues sous le nom de carpes du Rhin. Pour diviser une carpe, on se sert d'une truelle d'argent bien affilée ; on commence par couper la tête, qui est le morceau d'honneur, et qui, par cette raison, doit être offerte à la personne la plus considérée ; on lève ensuite la peau et les écailles, que l'on met de côté ; on tire enfin une ligne du haut à la queue (*voyez* pl. VI), et on la divise par d'autres transversales; on sert aux convives les carrés qui se trouvent entre les lignes. Les morceaux du côté du dos sont toujours les plus délicats.

Du Brochet.

Le brochet est un des poissons d'eau douce les plus recherchés. Lorsqu'il est d'une belle apparence, il paraît au bleu. Ceux qui sont les plus petits figurent comme entrées avec la sauce qui convient le mieux. On le sert à la truelle. On commence par couper la tête (*voyez* pl. VI), morceau assez délicat, et que l'on offre d'ordinaire aux dames ; ensuite on tire une ligne de la tête à deux doigts de la queue, et plus profondément qu'à aucun autre poisson, à cause de sa grosse arête ; on divise chaque côté en tranches transversales, de manière que chacune ait un peu du ventre et du dos. Lorsqu'un côté est mangé, on le retourne propre

ment, et l'on procède pour le second côté comme pour le premier. Le morceau le plus estimé du brochet est celui qui avoisine le plus la tête.

De la Truite.

Une truite d'une belle grosseur et saumonée est un relevé des plus distingués. Elle se sert aussi à la truelle. (*Voyez* pl. VI.) On tire une ligne depuis la tête jusqu'auprès de la queue, et on la divise par d'autres lignes. On sert les morceaux qui se trouvent entre ces lignes. Lorsque la moitié est servie, on la retourne pour offrir le dos. Le ventre est la partie la plus recherchée.

LA CUISINIÈRE DE LA CAMPAGNE ET DE LA VILLE.

EXPLICATION

DE QUELQUES TERMES DE CUISINE.

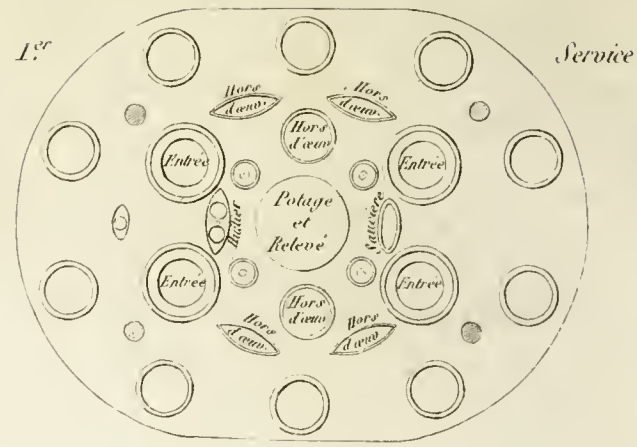
Assiette : On appelle assiettes, en cuisine, les petites entrées et hors-d'œuvre, dont la quantité n'excède pas ce que peut contenir une assiette. Au dessert, on dit assiette de fruits, de fromages, marrons, biscuits, etc., qui se servent sur une assiette.

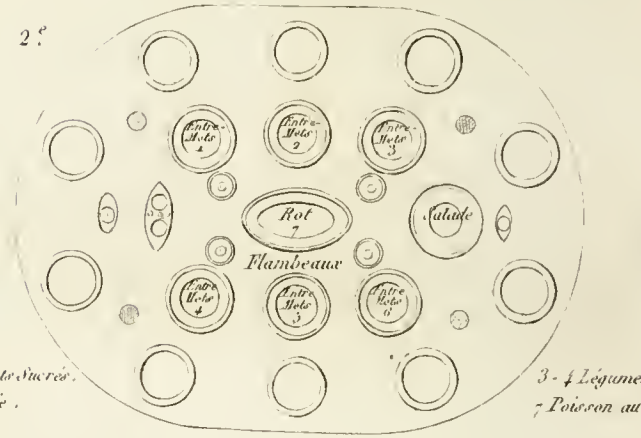
Bain-marie : Se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu, qui les ferait brûler ou cuire trop vite.

Barder : Couper des tranches de lard mince, et les attacher avec de la ficelle sur le ventre et le dos des volailles que l'on met à la broche.

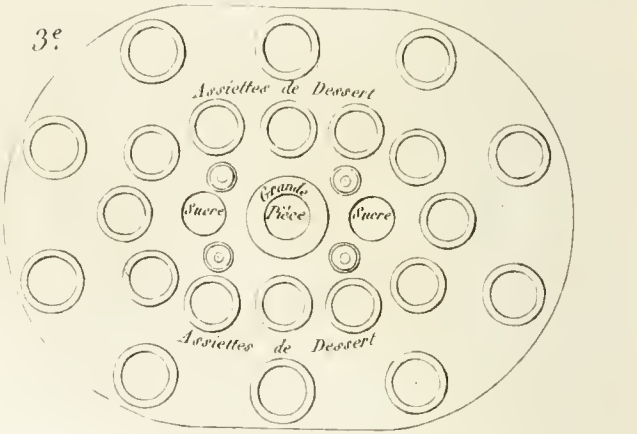
Blanchir : C'est mettre de la viande, des légumes ou des fruits à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire ensuite, et on les met à l'eau fraîche.

Bouquet : Se dit du persil et de la ciboule qu'on lie en paquet, et qu'on met dans les ragoûts



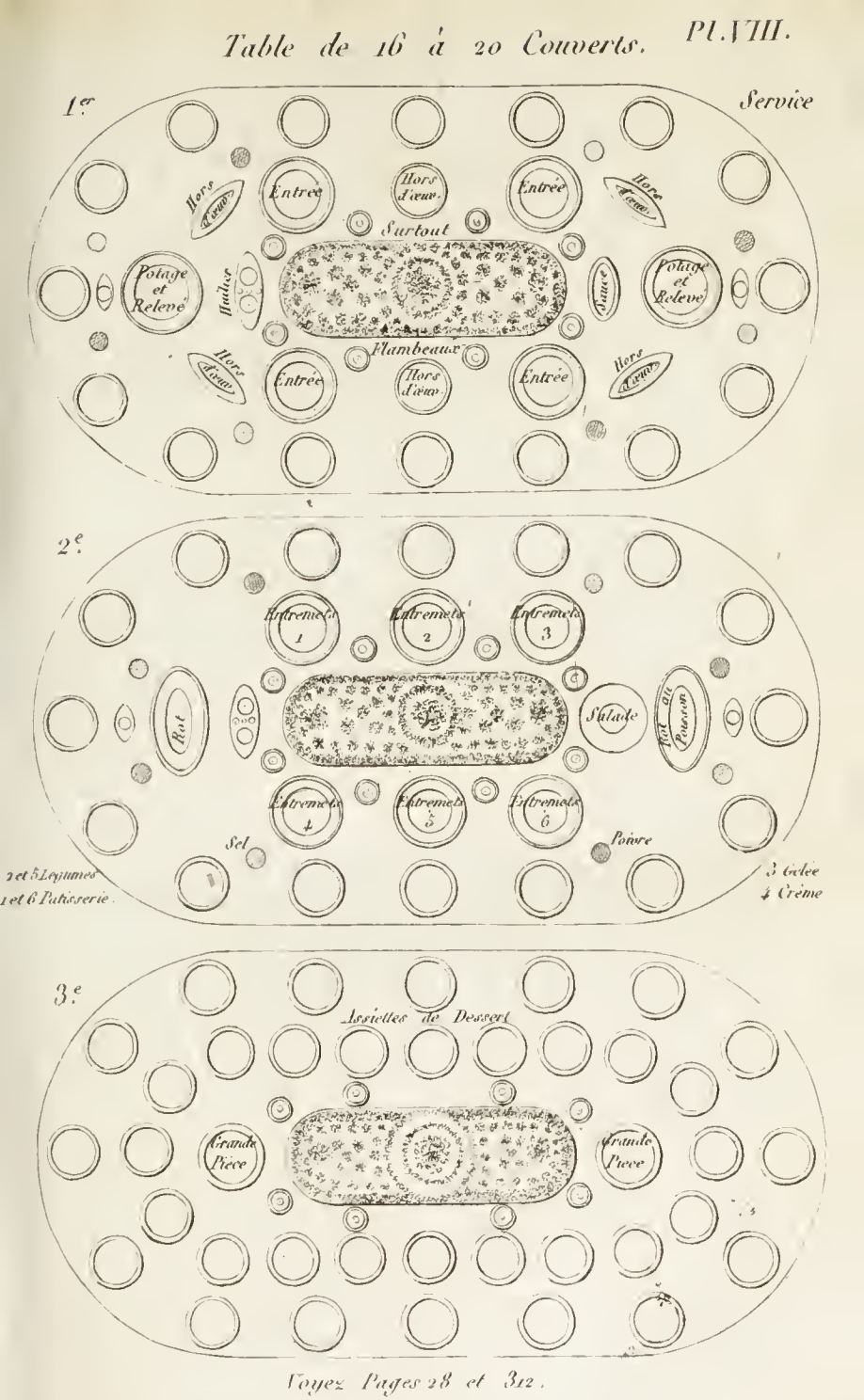


1 et 6 Entremets Sucrés.
2 Volaille Rôtie.
3 - 4 Légumes
7 Poisson au Bleu



Voyez Pages 28 et 312.

Table de 16 à 20 Couverts.



Voyez Pages 28 et 312.

goûts pour en relever la saveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil et à la ciboule, du thym, du basilic et du laurier.

Braiser : Faire cuire dans une *braise*. Voyez à la table le mot *Braise*.

Caramel : Il se fait avec gros comme une noix de sucre que l'on fait brunir dans le fond d'une casserole ; vous y versez un verre de bouillon peu à peu et en tournant. Il sert, en l'employant avec la barbe d'une plume, à colorer des viandes, telles que le dessus des fricandeaux, et à donner de la couleur aux sauces. En employant de l'eau au lieu de bouillon, il peut colorer des compotes et autres entremets.

Chausse : Morceau de laine, d'un tissu croisé, que l'on coud en forme de cornet ; on attache la partie supérieure à un petit cerceau que l'on suspend au plancher. On passe toutes sortes de liquides dans cette espèce d'entonnoir filtrant.

Concasser : Diviser grossièrement dans un mortier ou par tout autre moyen.

Dégorger : On fait dégorger les viandes pour les débarrasser du sang qu'elles contiennent, et rendre la chair plus blanche. Ce moyen consiste à les mettre tremper une demi-heure ou une heure dans l'eau froide.

Désosser : Oter les os de la volaille ou gibier, ou les arêtes des poissons. Cette opération demande de l'adresse et beaucoup d'usage.

Émincer : C'est faire des tranches minces des viandes.

Entrée : On appelle entrées, les mets qui se servent au commencement du repas, avec les *hors-d'œuvre.*

Entremets : Se dit de ce qui se sert sur table avec le rôti, et avant le dessert.

Étamine : C'est un morceau de laine qui sert a passer des coulis, etc. On y supplée par un torchon mouillé.

Étouffer : C'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, pour empêcher l'évaporation.

Flamber : C'est faire passer de la volaille ou du gibier à plumes sur un feu clair ou sur la flamme, pour en brûler le duvet, après qu'ils ont été plumés.

Foncer : C'est mettre dans le fond d'une casserole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

Frémir : Pour exprimer qu'il faut faire cuire sans bouillir.

Glacer : C'est étendre sur des viandes ou volailles piquées, toutes chaudes et prêtes à servir, les sauces ou coulis réduits à une consistance assez épaisse et que l'on nomme *glace;* on l'emploie au moyen d'une plume ou d'un pinceau. En office, c'est faire une croûte de sucre luisant sur les fruits ou la pâtisserie.

Hors-d'œuvre : On appelle ainsi les petits plats qu'on sert avec les entrées. Ces deux sortes de mets se confondent les uns avec les

autres; et ce qui est indiqué comme *entrées*, peut quelquefois servir pour hors-d'œuvre.

Lit : On dit faire des lits, lorsqu'on coupe des substances en tranches minces, entre lesquelles on en met quelques autres, ou des assaisonnemens.

Menu : La disposition d'un repas ordonné d'avance.

Mijoter : Cuire lentement et à petit feu.

Mitonner : Faire tremper long-temps la soupe.

Mouiller : Mettre de l'eau, du bouillon, ou autre liquide pendant la cuisson.

Paner : C'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes, ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril ou au four.

Parer : On dit *parer les viandes;* c'est en ôter les peaux et les graisses superflues.

Piquer : C'est garnir de filets de menu lard, les volailles, gibier, ou autres viandes.

Poissonnière : Vaisseau de cuivre étamé, long et arrondi à ses deux extrémités, au fond duquel on met une feuille de cuivre percée de trous, avec deux anses, pour enlever le poisson sans le rompre.

Refaire : Se dit de la volaille ou gibier qu'on met dans une casserole sur le feu, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

Relevé : C'est le plat que l'on met sur table pour remplacer le potage, quand il est servi dans les assiettes. Le bœuf bouilli.

Revenir : *Faire revenir*, c'est passer dans la

casserole avec du beurre, les viandes, volailles ou gibier que l'on veut assaisonner.

Sauter : On appelle en cuisine ragoût sauté, celui qu'on lie dans la casserole, en le faisant sauter par le mouvement du bras.

Service : Ordre des plats et autres objets sur la table. Voyez les planches VII et VIII, où chaque service est indiqué, et l'article *Surtout*.

Tamis : Instrument de cuisine pour passer le bouillon et les sauces, et les débarrasser des petits os, de l'écume, etc.

Tourner : On tourne les racines pour les arrondir; on dit tourner les culs d'artichauts, c'est-à-dire qu'après avoir ôté les feuilles, on ôte légèrement, avec la pointe du couteau, le vert qui peut y rester.

Trousser une volaille : Rapprocher du corps et ficeler les ailes et les cuisses, afin de l'arrondir en la mettant à la broche. Les planches IV et V, donnent la manière de trousser les différentes pièces; on les attache avec de la ficelle, pour les contenir.

Zeste : Pellicule mince de l'écorce du citron; c'est la partie jaune et odorante.

POTAGES.

Pot-au-feu.

La viande de bœuf, qu'il faut toujours, autant que l'on peut, choisir la plus saine et la plus fraîche tuée, fait le meilleur bouillon. Le veau n'est bon dans le pot-au-feu qu'en

cas de maladie, attendu qu'il blanchit, affadit et atténue le bouillon. Mettez la viande dans l'eau encore froide, et faites bon feu; salez; écumez. Quand la viande est bien écumée, on met carottes, navets, poireaux, céleri, racine de persil, une feuille de laurier, clous de girofle et gousse d'ail, un ognon brûlé pour donner de la couleur; on fait bouillir doucement jusqu'à ce que la viande soit cuite, et on a un potage excellent et bien sain.

Après la quantité et la qualité de la viande, ce qui contribue le plus à faire de bon bouillon, c'est d'avoir attention qu'il bouille à petit feu, sans discontinuer un seul moment. Il faut 6 heures pour faire un bon pot-au-feu. La proportion est de 3 livres de viande pour 4 pintes d'eau. Quand le pot-au-feu est fait, versez-en le bouillon tout bouillant sur le pain en le passant au tamis.

Les vieilles perdrix et toutes sortes de volailles de basse-cour sont aussi très-propres à faire du bon bouillon.

Consommé.

Dans 2 pintes d'eau, mettez 2 livres de tranche maigre de bœuf, une vieille volaille, 2 grosses carottes, 2 ognons, 2 poireaux, un bouquet garni, 2 clous de girofle; faites cuire pendant 8 heures à petit feu et réduire au tiers; ôtez-en toute la graisse. Ceci est la recette du consommé, qui était servi à la dernière impératrice des Français.

Bouillon fait en une heure.

Coupez en petits morceaux une livre de bœuf ou de veau. Mettez dans une casserole avec carotte, ognon, un peu de lard, un demi-verre d'eau; laissez-le tout mijoter et suer un quart-d'heure, jusqu'à ce qu'il commence à s'attacher à la casserole; versez alors une chopine d'eau, mettez un peu de sel, faites bouillir une demi-heure et passez au tamis.

Bouillon à la minute.

Faites bouillir une pinte d'eau, mettez-y un quarteron de jus de viande rôtie, salez, et il vous servira pour tout ce que vous voudrez.

Croûte au pot.

Prenez des croûtes de pain bien cuit, ou faites griller des tranches de pain; mettez-les au fond d'une casserole avec un peu de bouillon sur un feu doux, laissez tarir et gratiner; détachez-les de la casserole avec du bouillon, dressez dans la soupière; versez le bouillon et servez.

Riz au gras.

Pour 6 personnes, prenez 4 cuillerées combles de riz lavé à l'eau tiède que vous mettrez crever dans 2 verres d'eau ou de bouillon; quand cela est tari, versez-y le bouillon, laissez mijoter 2 heures et servez. (Le riz se met à l'eau froide.)

Autre moins crevé. Jetez-le dans du bouillon bouillant et l'y laissez à bon feu une demi-heure.

Riz au maigre.

Mettez le riz, comme ci-dessus, crever à l'eau avec du beurre, sel, et peu de poivre; au moment de servir, ajoutez 2 jaunes d'œufs, ou une purée.

Riz au lait.

Il se fait comme celui au gras, excepté que l'on met du lait au lieu de bouillon, et qu'on l'assaisonne d'un demi-quarteron de sucre, et d'une feuille de laurier-amande. On peut ajouter, 2 jaunes d'œufs. Il faut une pinte et demie de lait pour 4 cuillerées de riz.

Crème de riz.

Faites blanchir une demi-livre de riz; assaisonnez ensuite d'un peu de sel et de poivre; mouillez de bouillon et de jus de veau; après 2 heures de cuisson, passez au tamis et servez.

Pilau à la turque.

Coupez 6 gros ognons, une carotte rouge, passez au beurre avec persil entier, sel, poivre, girofle, muscade; mouillez avec 3 cuillerées à pot d'eau bouillante; ajoutez gros comme une noisette de safran, laissez bouillir doucement une heure, passez au tamis. Faites blanchir un livre de riz que vous mouillez avec votre sauce, ajoutez un fort morceau de beurre et poivre; laissez crever. Beurrez le fond d'une casserole et mettez-y votre pilau que vous faites épaissir sur un feu très-doux et servez en place de potage.

Vermicelle.

Jetez-le dans l'eau bouillante, si c'est en maigre; ajoutez beurre, sel, poivre. Faites bouillir à grand feu, et liez avec des jaunes d'œufs, ou mêlez-y une purée.

En gras, vous vous servez de bouillon, et ajoutez de même une purée de légumes.

Panade royale ou à la reine.

Prenez la mie d'un pain mollet et la mettez dans la casserole avec assez d'eau pour qu'elle baigne; sel, poivre, un bon morceau de beurre. Faites mijoter une heure; passez au tamis; liez, si vous voulez, de jaunes d'œufs délayés avec de la crême, ajoutez un morceau de beurre, et servez sans laisser bouillir.

Potage au macaroni.

Prenez une demi-livre de macaroni, que vous faites cuire dans du bouillon, et saupoudrez-le d'un quarteron de fromage râpé, un peu avant de servir.

Potages de purées de pois, haricots, lentilles, carottes, navets, pommes-de-terre, choux, etc.

Ils se font tous comme le potage aux pois, que nous allons donner: Mettez vos pois dans une marmite, avec sel, ognons, carottes, un bouquet de poireaux et céleri, du lard (si vous voulez faire en gras). Vos légumes étant cuits, écrasez-les, passez dans une passoire; dressez votre potage, trempez-le avec du

bouillon gras ou maigre, et servez la purée dessus.

Potage à la Condé.

Faites cuire des haricots rouges avec beurre, sel, 2 ou 3 ognons; passez en purée et mouillez avec le bouillon de la cuisson. Versez sur des croûtons frits, ou des tranches de pain.

Potage aux boulettes.

Mettez dans une casserole 4 œufs, un demi-setier de crème, un demi-quarteron de beurre frais, très-peu de sel et poivre; tournez-le tout en y mêlant de la farine, jusqu'à consistance de pâte; faites en des boulettes comme des olives; faites frire au beurre dans une casserole; mettez-les au fond de la soupière et versez le bouillon dessus.

Potage aux marrons.

Prenez 100 marrons, ôtez la première peau; mettez-les sur une tourtière entre 2 feux, pour ôter la seconde. Faites-les cuire dans du bouillon gras, pilez-les après dans le mortier avec une perdrix cuite à la broche et froide; passez ce coulis à l'étamine avec du bouillon; mitonnez et dressez le potage.

Potage d'écrevisses au lait.

Lavez-les à 2 eaux; tirez l'écaille du milieu de la queue pour en faire sortir un boyau noir; mettez les dans une large casserole; versez dessus (pour 30 belles, ou un plus grand nombre si elles sont petites) un verre de

fort vinaigre, un verre d'eau, une demi-poignée de sel, 2 pincées de poivre, 2 gousses d'ail; faites cuire en une demi-heure sur un feu très-ardent; faites sauter souvent dans la casserole. Ainsi cuites, elles peuvent servir à divers emplois.

Pour potage, ôtez en les *tests* ou coquilles, sauf les queues que vous mettez à part pour couvrir le dessus du potage; faites frire dans le beurre quelques morceaux de pain, et pilez-les dans un mortier, avec la chair des écrevisses; faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, mettez-y frire quelque temps votre pain et vos écrevisses, en couvrant bien la casserole; ajoutez du lait bouillant, et laissez cuire une demi-heure. Passez dans une passoire; ajoutez du sel, une pincée d'épices; faites faire encore quelques bouillons, et trempez votre soupe que vous laissez mitonner quelques instans; servez-la couverte des queues.

En gras il se fait comme le précédent; mais on emploie du bouillon gras au lieu de lait.

Potage aux grenouilles.

Ayez des cuisses de grenouilles, que vous dépouillez; faites-les bouillir dans l'eau avec du sel, et tout l'assaisonnement d'un pot-au-feu, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Il en résultera un bouillon qui aura parfaitement le goût du bouillon gras.

Potage au fromage de Gruyère.

Foncez la soupière de fromage râpé, une

couche de pain dessus ; faites 3 couches de cette façon l'une sur l'autre, mouillez de bouillon gras ou maigre, comme bouillon de choux, d'ognon ou autre ; peu de sel, beurre ; faites mitonner jusqu'à ce qu'il soit gratiné ; en servant, mettez-y du bouillon ; que le potage soit un peu épais. On peut aussi servir sur table du fromage râpé ; chacun des convives en met dans son assiette, avec le potage naturel aux choux ou à l'ognon.

Bouillon maigre.

Mettez le soir une marmite au feu avec de l'eau, de gros pois secs, navets, carottes, panais, céleri, choux, persil, ognons piqués de clous de girofle ; salez et laissez jusqu'au lendemain. Quand le tout est bien cuit, retirez la marmite, et passez en exprimant fortement.

Bouillon de poisson.

Faites frire dans la casserole des ognons en tranches, et des tronçons de carpes, brochets, tanches, perches ou autres poissons, avec un peu de beurre et de persil ; lorsqu'ils auront rendu du jus, mouillez avec du bouillon maigre ci-dessus, et faites mijoter une heure. *En gras*, vous mettez du bouillon gras.

Soupe aux choux.

Mettez la marmite au feu avec l'eau et le lard, ou le petit salé. Quand le lard a bouilli une heure, ajoutez des choux avec racines, pois, 2 ou 3 pommes-de-terre ; et, si vous vou-

lez, des cervelas et saucisses. Poivrez et salez. Il faut 4 heures.

En maigre : faites blanchir un chou, égouttez et coupez en petits morceaux; mettez-le dans la marmite quand l'eau est bouillante avec racines, beurre, sel et poivre.

Potage aux choux et au lait.

Vous faites blanchir votre chou, et le faites cuire dans l'eau avec du beurre et du sel; au moment de servir, ajoutez-y moitié lait bouillant, trempez et servez.

Potage à la Julienne.

Prenez carottes, navets, panais, poireaux, pieds de céleri, ognon, que vous coupez en petits filets, de l'oseille, laitue, cerfeuil, poirée, que vous hachez un peu, des pois verts ou petites fèves; faites cuire à moitié avec du beurre; mouillez de bouillon gras ou maigre, achevez de cuire : ajoutez une purée quelconque; salez, poivrez et trempez avec peu de pain ou même sans pain.

Potage à la Crécy.

Faites cuire dans du bouillon 3 carottes, 3 navets, 3 poireaux, 5 à 6 ognons, 2 pieds de céleri; passez au tamis et versez sur des tranches de pain ou des croûtons frits.

Potage printanier.

Vous le faites comme celui à la julienne, et vous y ajoutez des pointes d'asperges, petits pois, petits radis et petits ognons; un petit

morceau de sucre pour en ôter l'âcreté. Couvrez le potage avec ces légumes.

Potage aux petits pois.

Faites-les cuire à l'eau bouillante avec beurre et sel, et versez sur des croûtons que vous avez passés dans la casserole avec du beurre et du sucre.

Potage aux pois et à l'oseille.

Faites bouillir de l'eau ou du bouillon, et ajoutez des pois nouveaux, cerfeuil, laitue, oseille, beurre si c'est en maigre; faites cuire le tout et passez en purée claire.

Potage aux herbes.

Hachez une poignée d'oseille, cerfeuil, belle-dame et poirée, que vous faites cuire avec du beurre et du sel. La cuisson faite, mettez du bouillon maigre ou de l'eau, laissez jeter quelques bouillons et trempez; liez de jaunes d'œufs au moment de servir.

Potage à l'ognon.

Faites fondre du beurre ou de bonne graisse, et faites-y roussir un ognon haché bien menu. Lorsqu'il est à moitié roux, ajoutez une forte pincée de farine, que vous laissez frire avec l'ognon jusqu'à ce qu'il ait acquis le dernier degré de rousseur; mettez la quantité d'eau nécessaire pour votre bouillon, sel, poivre; faites bouillir 5 minutes; passez le bouillon, et trempez votre soupe avec de la croûte colorée, et peu de mie.

Potage aux petits ognons.

Épluchez et faites blanchir 5 minutes une demi-assiettée de petits ognons; sautez-les à la casserole avec du beurre et du sucre; mouillez de bouillon, ajoutez du poivre et trempez de croûtons passés au beurre.

Potage à l'ognon et au lait.

Faites frire un ognon dans le beurre; lorsqu'il sera blond, versez du lait, salez, poivrez peu; versez sur les tranches de pain. On ajoute si l'on veut des jaunes d'œufs.

Potage aux laitues.

Faites blanchir deux laitues; ficelez-les, faites-les cuire dans du bouillon; trempez le potage avec du bouillon, et servez vos laitues dessus.

Potage au potiron.

Faites cuire du potiron coupé en petits morceaux, avec de l'eau et du sel; étant cuit, jetez l'eau, mettez-y du lait suffisamment, avec un morceau de sucre; faites bouillir et le retirez dans le moment; prenez la soupière, arrangez dedans du pain tranché très-mince; mouillez avec du lait de potiron, pour le faire tremper; tenez-le sur de la cendre chaude, sans qu'il bouille; en servant, mettez-y le restant du bouillon.

Potage de potiron en purée.

Coupez-le par morceaux, et le mettez dans l'eau bouillante pendant 5 minutes, avec du

sel : retirez-le et jetez l'eau ; écrasez-le ; faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y votre potiron revenir un moment. Ayez dans la soupière des croûtons passés au beurre, et du sucre : versez-y du lait bouillant ; joignez-y votre potiron ; mêlez le tout et servez après avoir laissé mitonner si vous voulez.

COULIS ET JUS.

Avec les jus et coulis, on fait le fond de toutes les sauces, qu'une cuillerée rend plus délicates.

Jus.

Mettez dans une casserole 5 à 6 ognons, et autant de carottes moyennes coupées en tranches, environ 2 livres de débris de viandes et de volailles avec un verre d'eau ou de bouillon ; commencez à feu vif ; et lorsque le tout a pris une belle couleur, vous mouillez avec de l'eau bouillante ; ajoutez un bouquet garni, 2 ou 3 clous de girofle, peu de sel ; laissez cuire une heure et demie à feu doux ; piquez et pressez la viande pendant la cuisson, pour en faire sortir le jus. Passez au tamis ; laissez reposer et tirez à clair. Les morceaux peuvent se mettre au pôt où ils donneront du goût.

Coulis blond.

Beurrez le fond de la casserole ; mettez-y 2 livres de débris maigres de veau ; ajoutez 2 ognons blancs piqués de 2 clous de girofle. Posez la casserole couverte sur un feu doux ;

lorsque le veau aura pris une belle couleur blonde, mouillez avec une chopine de bon bouillon; laissez cuire 6 heures à feu doux. Au bout de ce temps, pressez et piquez votre viande avec la cuillère, retirez du feu. Otez la viande, passez votre coulis; et s'il n'est pas assez épais, remettez-le sur le feu pour le faire réduire.

Velouté.

Prenez une demi-livre de débris de veau et la tétine, débris de volailles, 12 à 15 champignons, passez le tout au beurre sans faire prendre couleur; assaisonnez de sel, poivre, muscade, épices; ajoutez bouquet garni, la moitié d'une carotte en tranches, 2 ognons, 3 cuillerées de farine, 3 cuillerées de bouillon; laissez cuire une heure et demie; passez au tamis.

Essence de viande et gibier.

Prenez des parures de gibier, telles que perdrix, lièvre, volaille, jarret et pied de veau blanchi, truffes; mettez le tout dans une casserole avec demi-bouteille de vin blanc, 2 carottes, 2 ognons, bouquet garni, assaisonnez; faites réduire à glace, et mouillez avant qu'il s'attache au fond, de 4 cuillerées à pot de bouillon (1). Quand ce sera bien

(1) Si vous voulez faire de la glace, ajoutez quelques couennes de lard blanchies et un jarret de plus, ne salez pas, et faites réduire après avoir clarifié et passé.

cuit, passez au tamis, clarifiez avec 3 blancs d'œufs (1).

Coulis de poisson.

Prenez une carpe, et, si vous voulez une anguille, nettoyez et coupez par tronçons; passez au beurre avec un ognon en tranches, moitié d'une carotte, champignons, le quart d'une feuille de laurier, peu de thym; assaisonnez et mouillez avec un verre de vin blanc, 3 cuillerées à pot d'eau; laissez cuire une heure, et passez au tamis. Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre avec 3 cuillerées de farine, faites un roux que vous mouillez avec votre coulis passé.

Coulis d'écrevisses.

Pilez 6 belles écrevisses après les avoir fait cuire; passez au tamis; mettez cette purée dans une petite casserole avec une cuillerée de velouté, si vous en avez, et une de bouillon; mêlez; ajoutez un morceau de beurre, un peu de poivre et muscade, et servez.

SAUCES.

Partout où il est indiqué de prendre de la farine, on peut prendre de la farine ou fécule de

---

(1) *Pour clarifier toutes sortes de jus et coulis*, vous tirez la casserole du feu, passez votre sauce au tamis, et mettez 3 blancs d'œufs un peu battus; remettez au feu, tournez sans cesse jusqu'à ce qu'il bouille. Retirez aussitôt du feu, laissez reposer et clarifier. Passez ensuite dans une serviette, et vous obtenez une gelée transparente qui sert pour améliorer les sauces.

pommes-de-terre, qui est infiniment préférable à celle de blé. Les sauces y gagnent de la consistance et on évite quelquefois de faire réduire, ce qui peut être cause qu'une sauce est trop salée.

Roux : manière de le faire.

Quoiqu'à chaque sauce où il faut un *roux* nous indiquerons la manière de le faire, nous dirons ici qu'il se compose d'un morceau de beurre, que l'on fait fondre à la casserole, et auquel on joint une cuillerée, plus ou moins, de farine, selon que l'on veut faire la sauce épaisse, quand cette farine a pris le ton de rousseur; on ajoute ce qui doit compléter la sauce, et qui est indiqué à chaque article. On fait plus ou moins roussir, selon la couleur que l'on veut donner à son ragoût.

Des liaisons.

Cassez vos œufs avec précaution pour n'en pas crever le jaune (il est essentiel qu'ils soient frais). Séparez les blancs des jaunes, en transvasant ceux-ci d'une coquille dans l'autre, jusqu'à ce qu'ils restent nets; jetez les germes qui sont restés; délayez les jaunes avec une cuillerée ou 2 de ce que vous devez servir. Remuez jusqu'à ce que ce mélange soit parfait; versez ensuite peu à peu, et en tournant toujours, dans votre sauce *hors du feu*, remettez-la un moment en tournant pour la faire épaissir un peu, et sans bouillir; servez.

Béchamel.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, ognons en tranches et une carotte, persil, champignons; passez sur le feu, mettez 3 cuillerées de farine, et mouillez avec une chopine de crème, sel, poivre, muscade; tournez toujours jusqu'à ce qu'elle bouille; laissez cuire très-doucement 3 quarts d'heure, passez au tamis; en servant, faites-y lier un morceau de beurre, ou ajoutez une liaison de jaunes d'œufs.

Béchamel grasse.

Coupez en petits dés, une demi-livre de lard, une carotte, un navet, 2 ognons, graisse de veau ou tétine; passez le tout au beurre; ajoutez 2 cuillerées de farine : mouillez de bouillon sans laisser prendre de couleur; ajoutez encore sel, poivre, muscade, girofle, thym, laurier, persil; laissez cuire une heure : passez au tamis et servez avec jus de citron ou vinaigre.

Sauce blanche.

Mettez dans une petite casserole une demi-cuillerée de farine et un verre d'eau, sel, poivre; tournez jusqu'à ce qu'elle jette un bouillon; retirez du feu; ajoutez un demi-quarteron de beurre, quelques gouttes d'eau froide, verjus ou filet de vinaigre et servez de suite.

En voici une autre que l'on peut faire d'avance, et qui peut donner la facilité de n'être pas gêné au moment du service. Mettez dans

une casserole une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, muscade; délayez le tout avec un verre d'eau; tournez sur le feu jusqu'à ce que la sauce bouille; retirez le tout de suite et posez la casserole sur le bord d'un fourneau où elle puisse mijoter doucement jusqu'au moment de servir; vous y ajoutez alors un demi-quarteron de beurre très-frais et un filet de vinaigre ou verjus.

Sauce blonde.

On peut servir sur cette sauce tout ce qui se mange à la sauce blanche. Elle est aussi délicate que facile à faire.

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre; quand il est bien chaud, jetez-y une cuillerée à bouche de farine de pommes-de-terre; faites roussir, et mouillez d'un verre de bouillon, poivre, muscade, sel; faites bouillir quelques minutes et servez après y avoir jeté un petit filet d'eau froide. Si on a du jus ou du coulis, on la rendra excellente.

Sauce aux câpres.

C'est une sauce blanche comme ci-dessus, à laquelle vous ajoutez une demi-cuillerée de câpres au lieu de vinaigre.

Maître-d'hôtel.

Mettez sur un plat un morceau de beurre, avec persil haché bien menu, sel, poivre; maniez le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé, et ajoutez un jus de citron, verjus ou filet de vinaigre.

Maître-d'hôtel liée.

Prenez un morceau de beurre, une pincée de farine, persil, ciboules, hachés; mettez le tout dans une casserole avec un demi-verre d'eau, sel et poivre; au moment de servir, mettez votre sauce sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit liée, ajoutez un jus de citron ou verjus, et servez.

Sauce piquante.

Mettez dans une casserole un bon verre de vinaigre, thym, laurier, une gousse d'ail, échalotte, poivre, faites réduire aux 2 tiers. Ajoutez du bouillon, jus, coulis de viande, enfin de ce que vous aurez; passez au tamis et servez.

Sauce froide pour le poisson.

Faites blanchir et pilez ensuite persil, cerfeuil, estragon, civette, pimprenelle : passez au tamis, ainsi que 2 jaunes d'œufs durs pilés; mêlez le tout et ajoutez peu à peu 4 cuillerées d'huile, 2 de vinaigre, 2 de moutarde, servez dans une saucière.

Sauce indienne au Kari.

Mêlez dans une casserole un demi-quarteron de beurre, une cuillerée à café de piment que l'on nomme *Kari*, muscade, un peu de safran, 2 cuillerées de farine; mouillez de bouillon; laissez réduire un quart d'heure; passez au tamis, ajoutez un peu de beurre, et servez.

Sauce à la rémolade.

Mettez dans une saucière une échalote, cerfeuil, ciboule, une pointe d'ail, le tout haché très-fin, sel, poivre ; délayez avec de la moutarde, de l'huile et du vinaigre.

Sauce à la ravigote.

Prenez une poignée de fourniture telle que cerfeuil, pimprenelle, estragon, cresson alenois ; hachez le tout très-fin ; mettez dans une casserole du bouillon, avec sel, poivre, vinaigre : faites bouillir un quart d'heure ; retirez du feu ; mettez dans votre ravigote un morceau de beurre manié de farine, et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Sauce aux Anchois.

Nettoyez dans du vinaigre les filets de 2 anchois, hachez-les fin et les jetez sur un roux blond que vous avez fait ; ajoutez poivre, muscade ; mouillez de bouillon et jus ; faites bouillir un quart d'heure ; passez ; ajoutez un jus de citron, et servez.

Sauce poivrade.

Mettez dans une petite casserole, aux deux tiers, du vinaigre, échalotes, thym, laurier, persil, ciboule, une bonne pincée de poivre ; faites d'ailleurs un roux que vous mouillez avec jus ou bouillon ; versez-y votre sauce et laissez bouillir un quart d'heure ; passez au tamis.

Sauce à la tartare.

Mettez dans un vase de terre 2 ou 3 écha-

lotes, cerfeuil, estragon, le tout haché très-fin, avec moutarde, sel, poivre, et un filet de vinaigre; ajoutez un peu d'huile, et remuez toujours. Si votre sauce se liait trop, ajoutez un peu de vinaigre : goûtez-la; et si elle est trop salée, remettez un peu de moutarde et d'huile. Cette sauce se fait à froid.

Sauce hachée aux cornichons.

Mettez dans une casserole une pincée de farine, un morceau de beurre, des cornichons hachés, sel, poivre; mouillez avec bouillon, faites lier sur le feu, et servez.

Sauce au verjus.

Mettez dans une casserole 2 ou 3 cuillerées de verjus, autant de coulis ou bouillon, sel, poivre, échalote hachée; que la sauce soit claire; faites-la chauffer, et vous en servez pour les choses grillées.

Sauce anglaise aux groseilles.

Coupez en 2 des groseilles à maquereau, et ôtez-en les pepins; retirez-les; faites-les blanchir à l'eau de sel bouillante, qu'elles résistent sous le doigt. Ayez du velouté à moitié une petite casserolle; mêlez-y un peu de vert d'épinard et du jus de persil pilé; faites chauffer et ajoutez les groseilles au moment de servir.

Sauce à pauvre homme.

Hachez 5 ou 6 échalotes et du persil; mettez dans une casserole un jus ou du bouillon, une cuillerée de vinaigre, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que les échalotes soi

cuites. On se sert de cette sauce pour réchauffer des restes de rôti ou du bouilli.

Sauce à tous mets.

Dans une chopine de bouillon, mettez un verre de vin blanc, sel, poivre, un peu d'écorce de citron, une feuille de laurier et un filet de verjus; faites infuser sur la cendre chaude pendant huit heures, et la versez sur telle viande, gibier, poisson ou légumes qu'il vous plaira. Elle peut se conserver plusieurs jours sans altération.

Sauce Robert.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre avec une cuillerée de farine; faites roussir d'une belle couleur; hachez très-fin 6 ognons; mettez-les dans la casserole avec un bon morceau de beurre, sel, poivre; faites cuire et mouillez avec une cuillerée de bouillon; dégraissez la sauce, et laissez-la sur le feu pendant 20 minutes; avant de servir, ajoutez une cuillerée de vinaigre et autant de moutarde, et délayez le tout ensemble. Cette sauce s'emploie principalement pour le porc frais et le dindon.

Sauce mayonnaise blanche.

Mettez dans une petite terrine un jaune d'œuf, poivre, sel, quelques gouttes de vinaigre tournez et mêlez bien; ajoutez goutte à goutte, et toujours en tournant, une cuillerée d'huile. Votre sauce étant prise, et d'une quantité suffisante, ajoutez du vinaigre en

versant

versant doucement et tournant toujours. Cette sauce est très-délicate, mais il faut avoir de la patience, car elle prend un quart d'heure pour la bien faire et bien tourner. Elle sert à masquer toutes sortes de volailles froides. On peut la faire *verte* en ajoutant persil ou estragon au moment où on met les œufs.

Sauce tomate.

Faites cuire dix tomates, avec poivre et sel, et passez ensuite comme une purée; ajoutez un peu de farine si la sauce n'était pas assez épaisse; mettez un peu de jus. Lorsque vous voulez servir, ajoutez un demi-quarteron de beurre que vous laissez fondre dans la sauce.

Vert d'épinards pour donner de la couleur aux sauces et purées vertes.

Pilez 3 bonnes poignées d'épinards : pressez pour en avoir le jus que vous mettez dans une petite casserole sur le feu sans bouillir; quand il est prêt de bouillir, retirez et passez au tamis.

Sauce italienne pour le poisson.

Mettez dans une casserole un peu de persil, une échalote, champignons, truffes hachés, gros comme une noix de beurre, demi-verre de vin blanc, assaisonnement : faites bouillir le tout une demi-heure, et passez au tamis; ajoutez une cuillerée d'huile.

Sauce espagnole à la bourgeoise.

Lorsque vous aurez un grand dîner, ce qui

vous procurera plusieurs pièces de gibier et de volaille, ayez soin, en les préparant, de mettre les débris de côté. Faites revenir le tout au beurre avec une livre de rouelle de veau et champignons : mêlez-y 3 à 4 cuillerées de farine, mouillez de bouillon; ajoutez, une carotte, ognon, thym et laurier, sel, poivre, girofle : laissez bouillir, et versez une demie-bouteille de vin blanc. Au bout de 2 heures, retirez les os, passez au tamis.

Sauce aux truffes.

Hachez très-fin des truffes, champignons, une demi-gousse d'ail, persil, ciboules, que vous passez sur le feu avec un peu d'huile; mouillez de bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre; faites cuire, dégraissez, et vous en servez. En maigre, à la place de bouillon, mettez-y une pincée de farine, mouillez de coulis maigre, vin blanc; finissez de même.

Sauce du chasseur.

Prenez un quarteron pesant de mie d'un pain blanc que vous faites cuire dans du lait environ 3 quarts d'heure, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une bouillie épaisse; ajoutez-y 15 grains de poivre noir, du sel, et, en la finissant, gros comme une noix d'excellent beurre. Servez dans une saucière à côté du gibier rôti.

Sauce à la provençale.

Mettez dans une casserole 2 cuillerées d'huile fine, de l'échalote et champignons hachés, de

l'ail; passez le tout sur le feu; mettez-y une pincée de farine, et mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc; sel, poivre, un bouquet garni; faites bouillir cette sauce à petit feu une demi-heure; dégraissez-la, et ne laissez d'huile que ce qu'il faut pour qu'elle soit perlée et légère; ôtez le bouquet et l'ail.

Salmis.

On ne fait de salmis qu'avec du gibier. Le canard domestique s'en accommode cependant aussi. Mettez dans une casserole un morceau de beurre manié de farine, et le laissez fondre sans roussir; ajoutez un demi-verre de bouillon, autant de vin rouge, 2 échalotes entières, afin de pouvoir les retirer avant de servir, un bouquet garni que l'on retirera aussi, poivre, peu de sel; laissez bouillir une demi-heure. Levez les membres et l'estomac de vos pièces de gibier; mettez-les chauffer dans cette sauce sans bouillir; ajoutez moitié du jus d'un citron. Garnissez le fond du plat de tranches de pain grillé; dressez dessus votre gibier; arrosez avec la sauce et servez.

Salmis plus recherché.

Levez les membres et l'estomac des pièces de gibier. Pilez dans un mortier le reste des corps, en observant d'ôter les sacs des bécasses, bécassines et mauviettes. A mesure que vous pilez, vous délayez avec un peu de bouillon; lorsque vous en aurez mis la quantité d'un verre, vous passerez le tout dans un ta-

mis. Vous ajouterez alors gros comme une grosse noix de beurre manié de farine, un demi-verre de bon vin rouge, 2 échalotes entières, et un bouquet garni, qui seront ensuite retirés; laissez bouillir une demi-heure; ajoutez 2 cuillerées d'huile d'olive et le jus d'un citron; faites chauffer sans bouillir les membres du gibier. Faites frire au beurre de petites tranches de pain dont vous garnissez le fond du plat; le bord peut se garnir de tranches de citrons, dont l'écorce a été dentelée avec un couteau. On sait que si le salmis est de perdrix on se sert d'oranges au lieu de citrons. Placez ensuite les membres sur les tranches de pain, les ailes et l'estomac en dessus; arrosez avec la sauce et servez.

Salmis froid d'oie ou canard. (Rôt.)

Il se fait sur la table. Découpez la pièce, posez les membres sur une assiette, écrasez le foie avec une fourchette dans le jus qui est sur le plat; ajoutez 2 ou 3 cuillerées d'huile d'olive, le jus d'un citron, poivre, sel; mêlez bien cette sauce, et servez-en avec le rôti.

Braise ou daube.

Garnissez une marmite, ou une casserole, de bardes de lard et un pied de veau; assaisonnez de sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, clous de girofle, ognons et carottes; mettez sur cet assaisonnement la pièce que vous voulez faire cuire, et ajoutez un verre de vin blanc, autant d'eau ou de bouillon, et un demi-verre

d'eau-de-vie; faites cuire à petit feu pendant plusieurs heures, et couvrez bien hermétiquement votre casserole avec son couvercle, afin qu'il n'y ait point d'évaporation. Ces proportions sont pour une dinde ou une oie.

Beurre d'anchois.

Prenez une demi-douzaine d'anchois; lavez-les bien; pilez-en les chairs, et passez-les, sans les assaisonner, dans un tamis de crin; maniez les chairs avec autant de beurre.

Beurre d'écrevisses.

Après avoir fait bouillir vos écrevisses un moment dans l'eau, ôtez-en les chairs, et mettez-en les coquilles au four ou sur un fourneau pour les faire sécher; après réduisez-les en poudre. Pour une trentaine d'écrevisses, prenez une demi-livre de beurre, et pilez le tout ensemble; faites cuire sur un petit feu 20 minutes; mettez votre beurre dans un tamis que vous poserez sur un vase plein d'eau froide; pressez le beurre pour qu'il puisse passer à travers le tamis; laissez figer.

Beurre d'ail.

Prenez 2 grosses gousses d'ail que vous pilez, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte; mêlez-les, en continuant de piler, avec gros comme un œuf de beurre. Vous mettrez de ce beurre dans les sauces que vous jugerez à propos. Les personnes qui aiment le goût de l'ail en assaisonnent les viandes rôties ou grillées que l'on leur sert à table.

Beurre de noisettes.

Pétrissez votre beurre avec persil, ciboulette, estragon, hachés menus, et des noisettes réduites en pâte dans un mortier; vous obtenez ainsi un hors-d'œuvre très-délicat.

PURÉES.

Purée de pois verts. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois verts, et un quarteron de beurre; mettez-les dans l'eau bouillante, et faites-les cuire avec persil, ciboule et sel; passez votre purée.

Purée de pois secs. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois; laissez-les tremper dans de l'eau tiède pendant 12 heures; mettez-les dans une marmite, avec une livre de lard, 2 carottes, 2 ognons, clous de girofle, bouquet de persil, ciboules, thym et laurier; quand vos pois seront cuits, passez-les, en les mouillant un peu avec le bouillon dans lequel ils auront cuit; mettez votre purée dans une casserole, en la mouillant du même bouillon, et faites-la cuire; qu'elle soit de bon goût et d'un bon sel pour la servir.

Autre purée de pois secs. (Entremets.)

Ayez des pois que l'on vend concassés et dépouillés de leur peau ou cosse; lavez-les, mettez-les dans la casserole avec environ autant d'eau froide, du sel, gros comme une noix de beurre, thym, laurier; faites crever à petit

feu et mouillez, s'il est nécessaire, avec de l'eau et du bouillon chaud. Quand votre purée est faite, mettez-y du jus et de la graisse, ou bien de l'ognon haché fin et frit dans du beurre. Remuez souvent pour que votre purée ne s'attache pas. Servez sur un plat avec des saucisses.

Purée de fèves. (Entremets.)

Prenez de grosses fèves, dérobez-les : faites bouillir de l'eau dans une casserole : ajoutez un peu de sel : jettez vos fèves dans l'eau un quart d'heure : égouttez et mettez dans de l'eau froide pour qu'elles soient vertes : égouttez une seconde fois; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec sel, poivre, une cuillerée de farine, ajoutez vos fèves, et mouillez de bouillon ou d'eau : mettez un bouquet de persil et ciboules : finissez de cuire, et passez en purée ; ajoutez un morceau de beurre, et servez.

Purée de haricots. (Entremets.)

Elle se fait comme celle des pois secs.

Purée de lentilles. (Entremets.)

Cette purée se fait de la même manière que celle aux pois secs, excepté qu'il faut y verser plus de mouillement, parce qu'elle doit bouillir plus long-temps pour qu'elle rougisse.

Purée d'ognons. (Entremets.)

Prenez une trentaine d'ognons, coupez-les par tranches, et mettez-les dans une casserole

avec un quarteron de beurre, sel, poivre, feuille de laurier et un peu de muscade; faites-les cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; ajoutez une cuillerée à pot de bouillon; faites réduire votre purée à consistance d'une bouillie; passez-la dans la passoire, et ne la remettez plus sur le feu pour qu'elle soit toujours de bon goût; tenez-la chaude au bain-marie.

Purée de céleri. (Entremets.)

Lavez, épluchez et le faites cuire dans l'eau salée, passez dans la passoire, et assaisonnez dans une casserole avec beurre, jus ou coulis, sel, poivre, épices.

Purée de chicorée. (Entremets.)

Comme la purée de céleri.

Purée de potiron. (Entremets.)

Coupez par morceaux, faites cuire dans de l'eau et du sel; jetez l'eau, passez à la passoire; mettez à la casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, qu'il ne faut pas laisser roussir; ajoutez votre purée, du poivre, un peu de sucre, et faites cuire 5 minutes; liez de 2 jaunes d'œufs, et d'une cuillerée de crème si vous en avez; servez sur le plat entouré de croûtons frits.

RAGOUTS ET GARNITURES.

Ragoût de foies. (Entrée.)

Otez l'amer des foies et laissez-les entiers; faites-les blanchir un instant à l'eau bouillante,

et mettez-les ensuite dans une casserole, avec 3 cuillerées à ragoût de jus ou de bouillon, un demi-verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, sel, poivre; faites-les bouillir une demi-heure; ayez soin de bien dégraisser.

Ragoût mêlé. (Entrée.)

Mettez dans une casserole des champignons coupés en 4, des foies gras, plusieurs culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau et coupés par morceaux, bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, un petit morceau de beurre; faites cuire le tout; ajoutez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, et bouillon; laissez sur le feu une demi-heure; dégraissez la sauce, et assaisonnez de sel, poivre. Si l'on veut servir ce ragoût au blanc au lieu de bouillon, mettez une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème.

Ragoût de truffes. (Entremets.)

Pelez des truffes, et coupez-les en tranches; mettez-les dans une casserole avec un petit morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, clous de girofle; passez-les sur le feu et y mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de bouillon et autant de vin blanc; faites cuire à petit feu une demi-heure; dégraissez et y ajoutez un peu de coulis, sel, poivre.

Ragoût de champignons. (Entremets.)

Quand ils seront épluchés comme il est dit

à l'article *Champignons*, mettez dans une casserole une cuillerée de vinaigre, persil, et ciboules, hachés fin, sel, muscade; mettez vos champignons dans cette sauce, qui doit être un peu épaisse, car les champignons rendent beaucoup d'eau; laissez bouillir doucement: un quart d'heure suffit; servez avec une liaison de jaunes d'œufs.

Ragoût de choux. (Entremets.)

Faites bouillir dans l'eau, pendant une demi-heure, la moitié d'un chou; retirez-le à l'eau fraîche; pressez-le bien, ôtez le trognon; hachez un peu le chou, et le mettez dans une casserole avec un morceau de bon beurre, passez-le sur le feu; mettez-y une bonne pincée de farine; mouillez avec assez de bouillon et de jus pour donner une couleur dorée à votre ragoût; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le chou soit cuit et réduit à courte sauce; assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade, et servez dessus la viande que vous jugerez à propos.

Macédoine de légumes. (Entremets.)

Prenez égale quantité de carottes et navets; tournez-les de la longueur du petit doigt. Faites blanchir, et faites cuire dans du bouillon, que vous réduisez à glace. Faites cuire dans de l'eau, avec du sel, des petits pois, haricots blancs et verts, petites fèves, choux-fleurs, concombres, petits ognons, pointes d'asperges, enfin ce qui se trouve dans la saison; quand

ils sont cuits, égouttez-les, et servez avec une sauce à la béchamel.

Ognons glacés pour garniture.

Prenez 10 gros ognons, épluchez-les sans entamer la tête, afin qu'ils se conservent entiers; mettez-les l'un à côté de l'autre dans une casserole où vous avez fait fondre du beurre; ajoutez demi-once de sucre, sel, un verre de bouillon; faites cuire à petit feu. Quand ils sont prêts d'être cuits, le mouillement doit être réduit à glace. Étant cuits et bien colorés, dressez-les autour d'une pièce de bœuf ou de quelque entrée; délayez le fond de la casserole avec un peu de bouillon, et versez sur les ognons.

Sauce matelote vierge. (Garniture.)

Épluchez 13 à 18 petits ognons blancs, autant de champignons : sautez le tout dans un bon morceau de beurre sans prendre couleur, ajoutez 2 cuillerées de farine, poivre, sel, muscade râpée; mouillez avec bouillon et vin blanc; laissez cuire doucement; liez de 3 jaunes d'œufs, et jus de citron ou vinaigre.

FARCES ET HACHIS.

Hachis de viande. (Entrée.)

Prenez telle viande que vous aurez, soit viande de boucherie, volaille ou gibier, cuite à la broche ou autrement, et même de plusieurs mêlées ensemble; ajoutez de la chair à

saucisses, si vous en avez; hachez le tout très-fin, et assaisonnez avec persil, ciboules, mie de pain, et un ou 2 œufs battus; mettez votre viande dans une casserole, et passez-la au feu avec un morceau de beurre et une pincée de farine; mouillez de bouillon, et laissez mijoter le tout une demi-heure sur un feu doux.

Hachis ou farce de poisson. (Entremets.)

Otez les arêtes de brochets, carpes, anguilles, barbeaux ou autres poissons que vous hachez menu; joignez à ce hachis une omelette peu cuite, des champignons, persil et ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre et des jaunes d'œufs. Hachez le tout et mêlez avec le poisson haché; assaisonnez de poivre, sel. Faites cuire pour servir seule ou pour farcir des poissons sur l'arête. On en fait aussi de petites andouillettes; on en farcit des choux, des pigeons ou toute autre chose.

Farce à quenelles ou godiveau.

Pilez au mortier, ou hachez très-fin, un quarteron de rouelle de veau, ou de la noix, après en avoir ôté les filandres : passez au tamis. Faites tremper de la mie de pain dans de l'eau ou bouillon, et passez-la au tamis. Prenez autant de beurre. (Il faut qu'il y ait autant de chaque portion en grosseur de ces 3 choses. Pilez avec le beurre, persil, poivre, sel, muscade : ajoutez 2 ou 3 jaunes d'œufs et 2 blancs battus en neige : mêlez le tout. Faites-en des

boulettes, des rissoles, ou farcissez-en tout ce que vous voudrez, et même des volailles.

GRILLADES. (*Hors-d'œuvre.*)

Prenez de la rouelle de veau, ou de la *tranche de bœuf*, ou de *gigot de mouton*, ou *du cochon*, coupez-les de la largeur de 4 doigts, de l'épaisseur d'un demi-pouce; faites mariner avec un peu d'huile, poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, et faites cuire à moitié dans une casserole; prenez une caisse de papier, que vous frottez partout avec de l'huile; mettez les grillades dedans avec tout leur assaisonnement, un peu de chapelure et du sel; couvrez d'une feuille de papier et faites cuire à petit feu sur le gril; la cuisson faite, versez un filet de vinaigre; servez avec la caisse.

BOEUF.

Le meilleur a la chair d'un rouge-brun veiné de blanc et couverte de graisse. Voyez page 11. L'épaule ou paleron est inférieure; le flanchet, le collet et la tête sont encore au-dessous.

Bœuf bouilli en persillade.

Coupez votre bœuf par tranches égales, épaisses comme une pièce de 2 sous. Prenez un moule ou une casserole : dressez en couronnes vos morceaux les uns sur les autres; assaisonnez de sel et poivre; mouillez d'une cuillerée de jus ou bouillon : faites mijo-

ter doucement une demi-heure, feu dessus et dessous. Ensuite, faites une sauce au jus, ou bouillon, dans laquelle vous mettez 5 minutes des fines herbes : ajoutez un filet de vinaigre, renversez votre bœuf sur le plat, et la sauce au milieu.

Bœuf en miroton. (Entrée.)

Prenez des ognons, que vous coupez par tranches, passez-les sur le feu avec un morceau de beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ajoutez une pincée de farine, et remuez jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur; mouillez avec bouillon, vin blanc, sel, poivre; faites bouillir jusqu'à ce que l'ognon soit cuit, et qu'il ne reste plus de sauce, mettez du bœuf bouilli, coupé par petites tranches, faites cuire pour qu'il prenne le goût de l'ognon, et servez assaisonné de moutarde ou filet de vinaigre.

Bœuf bouilli et desservi. (Entrée.)

Il se sert encore à toutes sortes de sauces, piquante, au pauvre homme, tomate, aux cornichons, Robert, en blanquette, rémolade, en rissoles, etc. On peut le garnir de pommes-de-terre frites.

Bœuf en vinaigrette. (Entrée.)

Coupez par tranches minces, dressez dans un saladier, couronnez de filets d'anchois ou d'excellens harengs-saurs, cerfeuil, ciboule et autres fournitures hachées, et cornichons coupés; assaisonnez de poivre, huile et vinaigre, et servez sans la retourner.

Aloyau. (Rôt.)

Quand il est tendre, on le fait cuire ordinairement à la broche; parez-le en supprimant la graisse et les peaux : piquez-le de gros lard : couvrez-le d'une feuille de papier huilé. On le sert dans son jus avec une sauce faite du jus du filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, servie dans une saucière.

Filet de bœuf à la broche. (Rôt.)

Le filet de bœuf est la partie tendre de l'aloyau. Parez, lardez fin, faites mariner au moins 12 heures avec de bonne huile, poivre, laurier, tranches d'ognon : embrochez la partie lardée couverte de papier beurré, faites cuire à feu vif de manière à le saisir; débrochez un peu saignant; servez avec une sauce faite du jus de votre filet, filet de vinaigre, échalotes, sel et poivre, dans une saucière.

Filets de bœuf aux croûtons. (Entrée.)

Coupez par tranches les restes d'un filet de la veille : faites-les chauffer sans bouillir avec du jus ou bouillon. Faites des croûtons de même grandeur auxquels vous faites prendre couleur en les sautant dans le beurre. Dressez en couronne sur le plat, un filet, un croûton, et ainsi de suite avec un peu de jus, beurre manié de persil, et jus de citron au milieu. Vous pouvez y ajouter des câpres.

Filet de bœuf à la chicorée. (Entrée.)

Quand votre filet est préparé comme ci-des-

sus, mettez-le dessus un ragoût de chicorée au gras.

Filet de bœuf à la sauce tomate. (Entrée.)

La préparation est la même que pour l'article précédent, excepté que vous le mettez dessus une sauce tomate.

Bifteck (Entrée.)

Coupez du filet de bœuf en tranches d'un doigt d'épaisseur, battez pour les aplatir; ôtez les tours et les peaux; faites mariner dans le beurre tiède, sel et poivre; faites griller à feu vif, et servez saignant, avec beurre manié de persil, un filet de verjus ou du jus de citron.

Pour faire un *bifteck aux pommes-de-terre*, on le prépare entièrement comme le précédent, et on y ajoute des pommes-de-terre frites au beurre. Pour le faire *au beurre d'écrevisses*, on y ajoute un beurre d'écrevisses; *au beurre d'anchois*, on ajoute un beurre d'anchois; *au cresson*, on ajoute du cresson assaisonné de vinaigre et du sel.

Côtes de bœuf à la flamande. (Entrée.)

Prenez une côte de bœuf que vous aplatissez et lardez; faites-la cuire dans une braise : passez la sauce au tamis, et servez garni de carottes cuites dans la braise, d'ognons glacés et de choux cuits au jus.

Entre-côte de bœuf. (Entrée.)

Retirez-en les nerfs; coupez-la de l'épaisseur de 2 travers de doigt; aplatissez, saupoudrez

de sel et poivre; mettez sur le gril à feu vif; lorsqu'elle sera cuite, servez avec une sauce à la maître-d'hôtel et des pommes-de-terre frites, ou une sauce piquante quelconque.

Côte de bœuf en macédoine. (Entrée.)

Aplatissez la côte et la lardez de gros lard; faites cuire dans une braise : passez la sauce, et servez le tout sur une macédoine de légume, page 58.

Bœuf à la mode. (Entrée.)

Prenez du bœuf, soit de la tranche, pièce ronde ou gîte à la noix; battez-le bien; lardez de gros lard; mettez-le dans une casserole avec quelques couennes de lard, une moitié de pied de veau, un ognon, une carotte, un bouquet de fines herbes, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre; versez sur le tout un verre d'eau, un demi-verre de vin blanc ou une cuillerée d'eau-de-vie, et faites cuire jusqu'à ce que votre viande soit très-tendre; ensuite passez le jus au tamis, dégraissez et servez. Il faut au moins 6 heures pour cuire un bœuf à la mode; il doit être fait à petit feu et bien étouffé.

Langue de bœuf à l'écarlate. (Entrée.)

Frottez bien votre langue avec 2 onces de salpêtre en poudre; mettez-la dans un vase de terre avec 3 petites poignées de sel, poivre, laurier, thym et basilic; laissez-la mariner dans cette saumure 5 ou 6 heures; faites blanchir, après l'avoir fait dégorger pendant 3 heures; faites-la cuire à petit feu 2 ou 3 heures en y

ajoutant un tiers de votre saumure, carottes, ognons, clous de girofle, sel, poivre, et suffisamment d'eau pour qu'elle baigne dans l'assaisonnement; quand la cuisson sera faite, retirez du feu, laissez-la refroidir dans la sauce, et servez.

Langue de bœuf piquée et rôti. (Rôt.)

Faites-la blanchir en la mettant à l'eau froide : écumez; retirez-la quand elle bout, et la mettez à l'eau froide : retirez-la de suite pour la faire cuire avec 2 cuillerées de bouillon, tranches de lard, bouquet garni, un ou 2 ognons piqués de girofle. Étant aux trois quart cuite, retirez-la, levez-en la peau, piquez de gros lard dans l'intérieur, et fin dessus. Mettez-la ensuite à la broche, une heure. Servez une sauce piquante dans une saucière.

Langue de bœuf au gratin. (Entrée.)

Coupez en tranches très-minces une langue de bœuf cuite à la broche ou à la braise; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond un peu de bouillon, un filet de vinaigre, câpres, persil, ciboules, échalotes, un peu de cerfeuil, le tout haché très-fin; sel, gros poivre, de la chapelure de pain; arrangez dessus les tranches de langue; assaisonnez le dessus, comme vous avez fait dessous, et finissez par la chapelure : mettez le plat sur un fourneau à petit feu; faites bouillir jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin au fond du plat; en servant mettez-y un peu de bouillon.

Palais de bœuf à la ménagère. (Entrée.)

On a 3 palais de bœuf qu'on nettoie bien proprement et qu'on fait cuire dans l'eau; on les épluche bien ensuite de toutes les peaux qui les couvrent, on en ôte tout le noir et on les coupe par filets; on passe ensuite de l'ognon sur le feu avec un morceau de beurre, et quand cet ognon est à moitié cuit, on y met les palais de bœuf et on mouille son ragoût avec de bon bouillon, un peu de jus, si l'on en a, et un bouquet garni, et on assaisonne de bon goût; on y mêle des pommes-de-terre cuites à propos au sel et coupées par tranches; on mouille encore de jus et de bouillon, et quand la sauce est assez réduite on met un peu de moutarde et on sert.

Palais de bœuf à la lyonnaise. (Entrée.)

Lorsqu'ils sont cuits dans un bouillon assaisonné de racines, etc., comme pour le pot-au-feu, vous les coupez en morceaux et les servez sur une purée d'ognons.

Queue de bœuf pannée et grillée. (Entrée.)

Cuite dans le pot au feu et refroidie, faites fondre du beurre, assaisonnez-la de sel et poivre, trempez-la dans le beurre et panez-la : trempez encore une fois dans le beurre et re-panez. Faites griller, et servez sur une sauce piquante.

Queue de bœuf à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Faites-la dégorger à l'eau tiède, et la placez dans la casserole sur des bardes de lard, sel,

poivre, épices, carottes, navets, céleri, ognons, bouquet garni; étant cuits, passez au tamis, faites une purée des légumes, versez le tout sur la queue et servez.

Cervelle de bœuf en matelote. (Entrée.)

Nettoyez vos cervelles, ôtez le sang caillé, la petite peau et les fibres qui renferment la cervelle; faites dégorger pendant quelques heures : faites bouillir 3 verres d'eau avec une cuillerée de vinaigre, et jetez-y votre cervelle avec ognons, thym, laurier, persil, sel et eau; faites cuire une demi-heure. Quand elles sont cuites, passez au tamis; faites passer des petits ognons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur; saupoudrez avec une pincée de farine; mouillez avec le vin dans lequel ont cuit vos cervelles, et ajoutez des champignons; dressez vos cervelles, versez votre ragoût, et servez.

Cervelle de bœuf marinée. (Entrée.)

Faites une marinade avec un morceau de beurre manié de farine, un peu d'eau, poivre, vinaigre, ail, échalotes, 3 clous de girofle, persil, ciboule; faites-la tiédir en la remuant sur le feu; mettez-y une cervelle de bœuf dégorgée à l'eau tiède; coupez-la par tranches épaisses d'un demi-doigt; faites mariner 2 heures; mettez égoutter et farinez; faites frire, servez garni de persil frit.

Rognons de bœuf au vin blanc. (Entrée.)

Coupez vos rognons par tranches minces, saupoudrez-les de farine et passez-les au beurre

dans la poêle, avec sel, poivre, persil et ciboule, hachés. Mouillez peu à peu avec du vin blanc, faites faire un bouillon, et servez. Quand tout cela est fait ils sont cuits.

Foie de bœuf sur le gril. (Entrée.)

Coupez par tranches minces, mettez sur le gril, saupoudrez de sel et poivre, retournez; qu'ils soient très-peu cuits; servez deux tranches l'une sur l'autre, et mettez entre chaque une boulette de beurre manié de persil.

Gras-double en fricassée de poulet. (Entrée.)

Ratissez, nettoyez avec beaucoup de soin et lavez à plusieurs eaux bouillantes des morceaux de gras-double, gras, bien épais; faites ensuite dégorger dans l'eau fraîche, et cuire à l'eau avec tranches d'ognons, ail, clous de girofle; passez-les dans le beurre avec une pincée de farine; mouillez d'un peu de bouillon; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et servez.

VEAU.

Le veau de 6 semaines ou 2 mois est le plus estimé. Plus petit, il n'a ni goût ni saveur; plus gros, il n'est pas si délicat. Il est meilleur depuis mai jusqu'en septembre.

Veau rôti.

Les parties qui servent à la broche sont *le carré avec son rognon*, le morceau qui y tient ou *morceau d'après;* on peut aussi servir *le quasi*. Voy. pag. 12 et planche III. Le veau se sert très-cuit. Pour le carré ou longe, vous faites ôter par le boucher, la côte qui se trouve

sous le rognon et un os un peu rouge qui est au bout opposé; ensuite vous roulez le bout de la longe jusqu'au rognon et le liez avec une ficelle : enveloppez de papier beurré et embrochez.

Carré à la broche aux fines herbes. (Entrée.)

Lardez tout le filet d'un carré de veau, après l'avoir paré proprement : mettez-le dans une terrine pour le faire mariner 3 heures avec persil, ciboules, champignons, une feuille de laurier, thym, 2 échalotes, le tout haché très-fin, poivre, muscade râpée, et un peu d'huile; quand il aura pris goût, embrochez-le: mettez par-dessus tout son assaisonnement, et l'enveloppez de 2 feuilles de papier blanc bien beurrées; faites-le cuire à petit feu. La cuisson faite, ôtez le papier, enlevez avec un couteau toutes les petites herbes qui tiennent après le papier et la viande, pour les mettre dans une casserole avec un peu de jus, un filet de vinaigre, un petit morceau de beurre manié avec une pincée de farine, un peu de sel, poivre; faites lier sur le feu pour servir dessous le carré.

Carré à la bourgeoise. (Entrée.)

Lardez un carré de veau avec du lard manié de fines herbes hachées, sel, fines épices; mettez-le dans une terrine foncée de quelques petites bardes de lard; couvrez de tranches d'ognons, de carottes, un peu d'eau-de-vie; couvrez la terrine; faites cuire à petit feu; servez avec la sauce chaud ou froid.

Poitrine farcie. (Entrée.)

Prenez une poitrine couverte partout de sa peau; détachez la peau de la chair jusqu'au bout du tendon; mettez dessus une farce ou un godiveau; couvrez la farce avec la peau; cousez tout autour avec une ficelle et une aiguille; mettez cuire avec bardes de lard, bouillon, sel, poivre, un bouquet de persil; la cuisson faite, prenez le fond de la sauce, que vous dégraissez; passez au tamis; mettez un peu de jus et une pincée de farine; faites réduire au point d'une sauce. Étant cuite de cette façon, vous pouvez la servir avec différens ragoûts de légumes. Si vous la faites cuire à la broche, vous la couvrirez de lard; servez avec une sauce ou ragoût. Vous la servez de la même façon étant cuite à la braise.

Poitrine aux petits pois. (Entrée.)

Coupez une poitrine de veau par petits morceaux; passez sur le feu avec beurre et pincée de farine, sel et poivre; ajoutez un verre d'eau ou du bouillon, un bouquet de persil; laissez cuire une heure et demie, et mettez des pois moyens: quand ils sont cuits, dégraissez et servez.

Poitrine à la poulette. (Entrée.)

Coupez-la par carrés que vous faites blanchir; mettez dans la casserole avec beurre, poivre, sel; le beurre étant fondu, ajoutez une pincée de farine ou du persil, mouillez avec

de l'eau ou du bouillon; faites cuire une heure et demie, mettez un filet de vinaigre, liez de jaunes d'œufs. On peut faire frire les restes.

Tendons en matelote. (Entrée.)

Faites un roux et faites-y revenir vos tendons; mettez un verre d'eau ou de bouillon, et autant de vin, sel, poivre, clous de girofle, ail, bouquet garni; quand ils sont presque cuits, ajoutez des petits ognons roussis dans du beurre et des champignons; achevez de cuire à gros bouillons, dégraissez et servez.

Tendons à la poulette. (Entrée.)

Faites fondre dans une braisière ou daubière, un fort morceau de beurre, mettez les tendons dessus, sel, poivre, bouquet garni, ognons; mouillez de temps en temps avec un peu de bouillon sans laisser prendre couleur. Quand ils sont cuits, retirez-les; ajoutez à la sauce une cuillerée de bouillon, et passez au tamis. Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, sel et poivre s'il en faut, et ajoutez ce que vous avez passé au tamis : liez de 2 jaunes d'œufs; et servez sur vos tendons.

Côtelettes de veau en papillotes. (Entrée.)

Garnissez-les des 2 côtés d'une farce composée de mie de pain, petit lard, persil, ciboules, champignons si vous voulez, le tout haché fin; sel, poivre; recouvrez d'une mince barde de lard; enveloppez avec soin d'un bon papier

papier beurré ou huilé; faites cuire 3 quarts d'heure à petit feu, et servez avec le papier.

Côtelettes de veau aux fines herbes. (Entrée.)

Faites fondre un morceau de beurre, et mettez-y vos côtelettes avec sel, poivre, épices; sautez-les dans le beurre 5 minutes. Ayez des fines herbes et des champignons hachés : mettez-en la moitié sur vos côtelettes, retournez-les, et ajoutez le reste de vos fines herbes : sautez-les encore autant, ajoutez un jus de citron, dressez en couronne, et l'assaisonnement au milieu.

Côtelettes de veau au naturel. (Entrée.)

Saupoudrez-les de sel et poivre; trempez-les dans du beurre fondu; mettez sur le gril, retournez, arrosez du reste du beurre; servez-les ainsi, ou avec une sauce piquante.

Côtelettes de veau panées. (Entrée.)

Préparez comme les précédentes; panez-les, et faites cuire sans arroser.

Filets de veau à la provençale. (Entrée.)

Prenez du veau cuit à la broche et froid; coupez-le en filets minces; faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine, un demi-verre d'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre; faites lier la sauce sur le feu sans que l'huile paraisse; pressez un jus de citron; mettez-y les filets de veau chauffer sans qu'ils bouillent; servez.

Fricandeau. (Entrée.)

Prenez une noix de veau, piquez-la très-fin. Pour qu'elle soit très-blanche, mettez-la tremper 4 à 5 heures dans l'eau froide; essuyez-la et la faites cuire dans une casserole avec carottes, ognons, bouquet de persil, laurier, thym, 2 clous de girofle, sel, poivre, 3 verres de bouillon. Faites cuire à feu doux; retirez, passez la sauce, faites-la réduire. Dressez le fricandeau sur un plat. Trempez une plume dans la partie épaisse de la sauce et dorez-en le dessus du fricandeau : c'est ce qu'on appelle *glacer*. Délayez sur le feu le reste de la sauce avec une cuillerée de bouillon, et servez-la sous votre fricandeau. Vous pouvez aussi le servir sur un ragoût de chicorée, d'épinards, de petits pois. L'usage le plus fréquent est de le servir sur une farce d'oseille.

Blanquette de veau. (Entrée.)

La blanquette se compose ordinairement du restant d'un rôti de veau à la broche; coupez-le par tranches minces; mettez les morceaux dans une casserole où vous avez fait fondre du beurre frais dans lequel vous avez mis une pincée de farine sans roussir, sel, poivre, petit bouquet de persil et ciboules, un peu de laurier; faites revenir le tout ensemble, et mouillez avec du bouillon; faites bouillir doucement 5 minutes; servez à courte sauce, avec une liaison de jaunes d'œufs et filet de vinaigre.

Noix de veau dans son jus. (Entrée.)

C'est un morceau qui fait partie de la cuisse, près de la queue. Parez et piquez l'intérieur de gros lard assaisonné d'épices : piquez aussi le dessus de lard fin. Faites-la cuire 4 heures dans une braise, passez la sauce que vous faites réduire, et servez sous le morceau.

Noix de veau, sauce tomate. (Entrée.)

Cuite dans une braise comme ci-dessus, vous la servez sur une sauce tomate.

Noix de veau à la purée. (Entrée.)

Faites cuire dans une braise comme les précédentes, et servez-la sur une purée de céleri, d'oseille ou de chicorée.

Escalopes de noix de veau. (Entrée.)

Coupez-en 4, dans sa longueur, une noix de veau bien blanche : coupez ces morceaux en travers, minces comme une pièce de 2 liards ; beurrez 2 casseroles larges pour y étaler vos escalopes : assaissonnez de poivre et sel. Un quart d'heure avant de servir, mettez vos casseroles sur un feu ardent : au bout de 3 minutes retirez et retournez de l'autre côté : remettez sur le fourneau 3 minutes. Versez sur vos escalopes deux cuillerées de sauce espagnole ou de bon coulis de viande, un peu de vin blanc ; et servez bien chaud.

Croquettes de veau. (Entremets.)

Faites fondre un fort morceau de beurre : ajoutez persil haché et champignons, 2 cuille-

rées à bouche de farine, sel, poivre et muscade; faites revenir un peu : mouillez avec un peu de crème, et 2 cuillerées dégraissées de consommé ou du jus de la noix. Que cette sauce soit épaisse comme de la bouillie. Prenez de la noix de veau cuite de la veille, coupez-la en petits dés, ainsi que la graisse de la noix; joignez-les à votre sauce. Laissez refroidir, et faites-en des boulettes que vous panez : trempez-les toutes panées dans de l'œuf, jaune et blanc, et repanez une seconde fois. Faites frire, et servez garni de persil frit.

Paupiettes de veau. (Entrée.)

Prenez une noix de veau ou la rouelle; coupez par tranches minces, et battez un peu pour les aplatir : coupez ensuite des bardes de lard que vous mettez dessus; assaisonnez; faites une farce de volaille ou de veau, que vous ajoutez sur la barde : roulez et ficelez. Mettez vos paupiettes dans une casserole, avec 2 cuillerées de blond de veau, ou bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet, 2 carottes, autant d'ognons piqués de 2 clous de girofle; sa cuisson achevée, passez-le fond au tamis; faites un roux que vous mouillez avec, et un peu de jus, ou ce que vous aurez. Laissez bouillir un quart d'heure, et servez sous vos paupiettes.

Quasi de veau aux ognons. (Entrée.)

Lardez un quasi de veau avec du lard manié

de persil et ciboules hachés, sel, poivre; prenez 6 ognons, que vous faites blanchir, et lardez de gros lard; faites-les cuire avec le quasi, sur des bardes de lard, un verre de vin; faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude; la cuisson faite, dressez le quasi, les ognons autour; dégraissez la sauce, passez au tamis, et servez-la sur la viande et les ognons.

Quasi de veau à la pèlerine. (Entrée.)

Prenez un morceau de quasi; parez et piquez de gros lard dans l'intérieur : ensuite, faites-le revenir avec un peu de beurre et d'huile; ayez de la ciboule hachée, champignons, une gousse d'ail et une échalote, lard râpé et fines herbes hachées : mettez le tout avec votre quasi : ajoutez un verre de vin blanc, et faites cuire doucement, feu dessous et dessus : assaisonnez de sel et d'épices. Sa cuisson achevée, servez-le garni d'ognons glacés autour.

Épaule de veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Mettez de l'épaule de veau dans une casserole, avec vinaigre, sel, poivre, ciboules, gousse d'ail, thym, laurier, ognons, et carottes coupées en tranches; ajoutez un morceau de beurre, et mouillez d'un verre de bouillon; laissez sur le feu 3 heures, dégraissez la sauce, passez-la au tamis, et servez-la dessous l'épaule.

Épaule de veau glacée. (Entrée.)

Désossez-la sans l'endommager ni la crever : lardez-la en long de gros lardons assaisonnés

de sel et d'épices ; roulez-la, et ficelez pour lui faire prendre une belle forme. Garnissez le fond d'une daubière ou braisière de quelques bardes de lard, l'épaule dessus, une cuillère à pot de bouillon, carottes, ognons, bouquet garni : retirez le jus que vous passez au tamis. Faites un roux que vous mouillez avec ce fond et un demi-verre de vin blanc ; laissez réduire à glace, et glacez l'épaule que vous entourez de laitues entières cuites au jus, carottes ognons.

Foie de veau à la broche. (Rôt.)

Lardez de gros lard, faites-le mariner 4 heures avec persil, ciboules, laurier, thym, sel, 2 cuillerées d'huile ; tirez-le de sa marinade, enveloppez-le d'une *voile* ou *toilette* de porc, ou d'un papier beurré, faites cuire environ 5 quarts d'heure ; servez-le au naturel avec une sauce dans une saucière faite du jus du foie, échalotes hachées, 2 cuillerées de bouillon, sel, poivre et fines herbes.

Foie de veau à la bourgeoise. (Entrée.)

Piquez un foie de veau avec des lardons assaisonnés d'ail, fines herbes, sel et poivre. Faites un roux que vous mouillez avec jus ou bouillon, et un verre de vin blanc : mettez cuire votre foie dedans, garni de carottes, sel, poivre et épices, un gros ognon piqué de 3 clous de girofle ; faites cuire à feu très-doux l'espace de 2 heures au plus ; dégraissez et servez.

Foie de veau à la poêle. (Entrée.)

Coupez du foie de veau par tranches, et le mettez dans une poêle avec persil et ciboules hachés, un morceau de beurre; passez sur le feu, et mettez-y une pincée de farine; mouillez avec bouillon, une cuillerée de vinaigre ou un demi-verre de vin, sel, poivre et épices; laissez cuire 10 minutes en tout, et servez.

Foie de veau en bifteck. (Entrée.)

Coupez du foie par tranches d'un doigt d'épaisseur; faites revenir des 2 côtés 5 minutes dans le beurre, et saupoudrez de sel; dressez sur un plat chaud, et couvrez de boulettes de beurre manié de persil, ciboule, sel, poivre; mettez un jus de citron ou filet de vinaigre.

Foie de veau haché. (Entrée.)

Prenez 2 livres de foie, demi-livre de rouelle de veau, demi-livre de filet de bœuf, demi-livre de porc frais, un quarteron de lard râpé, gros comme une noix de moelle de bœuf, un ognon, une gousse d'ail, persil, ciboule, cerfeuil, champignons; un clou de girofle râpé et un peu de muscade, poivre, sel; mêlez et hachez le tout; ajoutez demi-livre de chair à saucisse. Enveloppez d'une voile ou toilette de porc; donnez une forme arrondie. Placez sur une tourtière beurrée et sous le four de campagne; il faut 2 heures de cuisson; servez sur le plat avec une sauce faite d'un roux et du jus de la cuisson. Vous pouvez, si vous voulez, paner, ou encore placer ce hachis dans un pâté.

Rognon de veau. (Hors-d'œuvre.)

On n'est pas dans l'usage de se servir du rognon de veau de la même manière que de ceux de mouton, parce qu'on le laisse ordinairement au morceau dont il dépend et que l'on fait rôtir le tout ensemble. De cette façon, il cuit mal et ne présente qu'une chose fade. C'est cependant un mets assez délicat, accommodé comme les rognons de mouton. On l'ouvre en 2 et on le fait griller, à moins que l'on n'aime mieux le couper par morceaux.

Fraise de veau à la vinaigrette. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire votre fraise de veau dans l'eau, avec une cuillerée de farine, un ognon piqué de clous de girofle, sel, poivre, carottes, panais. Vous la servez à la vinaigrette.

Fraise de veau frite. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire une fraise de veau, comme la précédente; la cuisson faite, mettez égoutter, et essuyez avec un linge; coupez-la par petits morceaux; faites mariner avec sel, vinaigre, poivre, thym, persil, ciboules hachés; trempez dans une pâte comme celle indiquée pour les artichauts; faites frire, et servez.

Ris de veau. (Entrée.)

On les pique, on les fait cuire et on les sert comme le fricandeau de veau, page 74, on les rend plus blancs en les mettant tremper 4 à 5 heures dans du lait.

On les sert aussi en fricassée de poulet.

Faites les bouillir une demi-heure à l'eau bouillante, avec une cuillerée de farine, et ensuite vous les accommodez comme la fricassée de poulet.

Ris de veau en caisse. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire des ris de veau comme les cervelles en matelote. Ayez des fines herbes hachées et des champignons, passez le tout au beurre, avec un quarteron de lard râpé ou haché fin, ajoutez sel, poivre et muscade, et une cuillerée d'huile; versez cela sur vos ris dans un plat creux. Etant froids, faites une caisse de papier que vous huilez : placez un peu d'assaisonnement au fond et de la chapelure de pain, ensuite vos ris et de la chapelure; faites prendre couleur sous le four de campagne, et servez.

Mou de veau au blanc. (Entrée.)

Faites dégorger un mou de veau et changez-le d'eau plusieurs fois; faites-le blanchir; repassez-le à l'eau froide, et coupez-le en petits morceaux; mettez-le ensuite dans une casserole, et faites cuire avec un morceau de beurre, une pincée de farine; ayez soin que votre beurre ne prenne point de couleur; mouillez avec bouillon, poivre, sel, persil, ciboules, thym et laurier; quand il est à moitié cuit, ajoutez des petits ognons et des champignons; au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec un filet de vinaigre.

Mou de veau en matelote. (Entrée.)

Faites dégorger comme le précédent, et cuire à moitié dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, ognon; faites revenir du lard et des petits ognons dans une casserole avec une cuillerée de farine pour faire un roux; mettez un verre de vin et autant d'eau, bouquet garni; mettez-y le mou et achevez de cuire; dégraissez et servez.

Cervelles de veau en matelote. (Entrée.)

Enlevez la peau mince qui les enveloppe; après les avoir bien nettoyées, faites-les dégorger pendant 3 heures; faites-les blanchir 10 minutes dans de l'eau bouillante, avec du sel et quelques cuillerées de vinaigre; retirez-les et les jetez dans l'eau froide; faites revenir de petits ognons dans le beurre dans une casserole, et mettez de la farine pour faire un roux; ajoutez un demi-verre d'eau ou bouillon et autant de vin, champignons, bouquet garni et les cervelles; achevez de cuire dix minutes, et servez.

Cervelles au beurre noir. (Entrée.)

Prenez 3 belles cervelles, faites-les dégorger comme ci-dessus et blanchir : faites bouillir de l'eau; ajoutez un verre de vinaigre, du sel, clous de girofle, un bouquet et 2 ognons coupés en tranches; faites bouillir une demi-heure, passez au tamis, et remettez sur le feu, mettez ensuite vos cervelles dedans avec gros comme une noix de beurre: laissez cuire

une demi-heure, égouttez, dressez vos cervelles, et servez dessous une sauce au beurre noir et une crête faite avec du pain frit au beurre entre chaque cervelle.

Cervelles de veau à la poulette. (Entrée.)

Faites dégorger et blanchir comme les précédentes; ensuite faites fondre du beurre où vous délayez une cuillerée de farine, et mettez aussitôt un verre d'eau, sel, muscade, petits ognons et champignons que vous faites blanchir et que vous laisserez cuire une heure; mettez les cervelles, faites cuire 10 minutes; servez avec une liaison de jaunes d'œufs et jus de citron. Ce plat se décore, si on veut, avec des tranches de pain découpées avec élégance et frites au beurre. On les dresse entre chaque cervelle.

Cervelles de veau frites. (Hors d'œuvre.)

Préparez comme les précédentes, coupez-les en plusieurs morceaux; mettez-les mariner avec sel, poivre et vinaigre. Au moment de les faire frire, égouttez-les, trempez-les dans la pâte à frire, et mettez dans la friture; dressez-les sur un plat chaud avec persil frit.

Queues de veau à la rémolade. (Entrée.)

Faites cuire des queues de veau, dans une braise faite avec bouillon, un bouquet garni, sel, poivre, vin ou vinaigre; mettez-les égoutter, et trempez-les dans de l'œuf battu, panez de mie de pain, trempez-les dans l'huile, et repanez; faites griller de belle couleur, en les

arrosant légèrement avec de l'huile; servez sur une rémolade.

Queues de veau à la flamande. (Entrée.)

Coupez un chou en quatre, faites-le blanchir un quart d'heure avec 2 queues de veau, un morceau de petit lard coupé en tranches, tenant à la couenne; ficelez le lard et le chou, que vous mettez cuire avec les queues, bon bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, gros poivre, dressez sur le plat avec le petit lard, les choux, et servez.

Tête de veau au naturel. (Entrée et relevé.)

Prenez une tête de veau bien blanche, faites-la dégorger 4 à 5 heures dans l'eau froide, s'il est possible; mettez-la sur le feu dans un chaudron plein d'eau : retirez quand elle a bien écumé et la mettez à l'eau froide : égouttez sur un linge et flambez à feu vif. Otez les os de la mâchoire inférieure, désossez aussi le bout du muffle jusqu'auprès des yeux, en relevant la peau sans l'endommager, coupez le museau sans blesser la langue, lavez-la et la faites tremper 5 à 6 heures à l'eau fraîche, enveloppez-la d'un linge blanc; et faites cuire dans une eau blanche que vous faites avec un peu de farine délayée sans grumeau, sel, poivre, un demi-verre de vinaigre, un gros bouquet garni, une gousse d'ail, il faut qu'elle trempe bien, et qu'elle bouille 4 heures à petit feu; retirez-la, fendez avec soin la peau et ôtez les 2 os du crâne; recou-

vrez la cervelle, et servez chaud dans le plat sur une serviette, et entouré de persil et d'écrevisses. Servez dans une saucière une sauce faite d'une poignée de fourniture de salades et échalotes hachées très-fin, avec vinaigre, sel et poivre.

Tête de veau en tortue. (Entrée et relevé.)

Préparez-la comme la précédente et désossez-la; coupez-la par morceaux; et conservez les yeux entiers et les oreilles. Faites un blanc de cette manière : mettez dans une casserole un quarteron de beurre, une livre de lard : mêlez-y 3 cuillerées de farine, sel, poivre : mouillez d'eau bouillante, une demi-bouteille de bon vin blanc; quand ce blanc bout, mettez la tête dedans, bouquet, thym, laurier, ciboules, 6 ognons dont un piqué de clous de girofle, une gousse d'ail, ajoutez des champignons un quart d'heure avant la cuisson. La cuisson achevée, ajoutez du jus, et gros comme une noisette de piment. Servez en pyramide sur un plat, et garnissez de ce que vous aurez : écrevisses, mauviettes, crêtes et rognons de coqs, boulettes de godiveau, cervelles, ris de veau, œufs durs, cornichons, culs d'artichauts.

Tête de veau frite. (Hors-d'œuvre.)

Les restes d'une tête de veau se coupent par morceaux et se font frire après les avoir trempés dans la pâte.

Oreilles de veau.

Prenez des oreilles bien échaudées, flam-

bez-les afin qu'il n'y reste plus de poil, et faites-les blanchir; mettez-les ensuite dans une casserole avec un verre de vin blanc, sel, poivre, thym, laurier, persil, ciboules, et plusieurs racines; quand elles sont cuites, servez avec une sauce piquante, ou à la ravigote. (*Entrée.*)

On peut encore les servir avec purée de pois verts. (*Entrée.*)

Si on veut les faire frire, il faut, après les avoir fait cuire ainsi que nous venons d'indiquer, les tremper dans des œufs battus, et les paner. (*Hors-d'œuvre.*)

Langue de veau. (Entrée.)

Les langues de veau s'accommodent comme celles de bœuf. (*Voy.* page 65.)

Pieds de veau. (Entrée.)

Les pieds de veau se font cuire de la même façon que la fraise (page 80); si vous voulez les servir dans leur naturel, quand ils sont cuits et égouttés vous les servez chauds avec du sel, gros poivre, vinaigre et fines herbes dans une saucière.

Pieds de veau à la poulette. (Entrée.)

Cuits et marinés comme les précédens, vous les assaisonnez de la même manière que les cervelles de veau. (*Voy.* page 82.)

Pieds de veau frits. (Hors-d'œuvre.)

Cuits et marinés comme les précédens, vous les trempez dans la pâte et les faites frire.

MOUTON.

Il faut le choisir d'une chair noire, gras en dedans, et le laisser mortifier pour qu'il soit tendre. (*Voyez* page 13.)

Gigot rôti. (Rôt.)

Pour que le gigot rôti soit un excellent manger, il faut qu'il soit bien mortifié; pour cet effet, ayez soin de ne le faire cuire que 4 jours après que le mouton aura été tué; battez-le bien pour l'attendrir davantage; enlevez-en la peau et faites-le mariner un jour ou 2 avec de l'huile, poivre, ognon, persil; mettez une gousse d'ail dans le manche; embrochez-le et faites-le cuire à un feu très-vif, de manière à ce qu'il soit saisi; tournez-le souvent et arrosez avec son jus et la marinade; laissez-le cuire une heure et demie.

Gigot dans son jus. (Rôt, entrée.)

Faites-le revenir dans un quarteron de beurre : ajoutez quelques tranches de lard, assaisonnez et mouillez de temps en temps, feu dessus et dessous. On peut le servir sur des haricots, pommes-de-terre, etc.

Gigot à l'eau ou braisé. (Entrée.)

Désossez-le jusqu'à l'os de la cuisse, que vous enlevez ainsi que la peau; lardez-le très-serré de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines épices, ail et persil hachés très-fin; ficelez-le, mettez-le dans une casserole; garnissez-le de bardes de lard, et faites-lui prendre couleur;

ensuite ajoutez la moitié d'un pied de veau, carottes, ognons, clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre; mouillez avec un verre de vin blanc, et autant d'eau; faites cuire 4 heures à très-petit feu; quand la cuisson est faite, dégraissez la sauce, et servez.

Gasconnade. (Rôt.)

Lardez un gigot de 12 gousses d'ail, et 12 anchois en filets, faites-le rôtir à la broche et le servez sur le ragoût suivant. Épluchez plein un litron de gousses d'ail, faites-les blanchir à plusieurs bouillons; lorsqu'elles seront presque cuites, retirez-les et les jetez dans l'eau fraîche; égouttez-les. Mettez dans une casserole un verre de bouillon et du jus, avec du coulis, si vous en avez; jetez-y votre ail, faites-le réduire et servez sous votre gigot. Les naturels de la Gascogne aiment beaucoup ce mets; nous croyons devoir en donner la recette parce qu'il y a des Gascons partout.

Émincées de mouton aux cornichons. (Entrée.)

Prenez du gigot cuit à la broche : coupez la chair très-mince et de la grandeur d'un écu : mettez ces émincées dans une casserole; faites un roux, mouillez avec un peu de bouillon, sel, poivre; faites réduire votre sauce; ajoutez un morceau de beurre, et des cornichons coupés en tranches; mettez vos émincées dans la sauce, et faites cuire doucement sans faire bouillir.

Filets de mouton. (Entrée.)

Parez 2 filets de mouton bien tendres, levez les peaux et désossez : faites-leur prendre une forme un peu allongée. Mettez-les sur une table bien unie, le dessus sur la table, et faites passer votre couteau entre la peau de dessus le filet pour en enlever la superficie; piquez ensuite d'une branche de persil, un lardon, et ainsi de suite en alternant; mettez à la broche une demi-heure, et plus s'ils sont gros. Servez-les sur un jus clair ou une sauce aux cornichons.

Filet de mouton aux légumes. (Entrée.)

Prenez un carré de mouton; ôtez les os et piquez-le de menu lard; faites-le cuire à la broche, servez dessous un ragoût de légumes, comme épinards, chicorée, farce d'oseille, choux-fleurs, haricots verts ou blancs, pommes-de-terre.

Carré à la bourgeoise. (Entrée.)

Appropriez un carré de mouton, que vous mettez cuire dans une casserole avec du bouillon, un verre de vin blanc, persil, ciboules, une gousse d'ail, 2 clous de girofle, sel, poivre; la cuisson faite, passez la sauce au tamis, dégraissez et faites réduire; mettez-y un morceau de beurre manié de farine, persil haché; faites-le lier sur le feu, mettez un jus de citron ou filet de vinaigre, et servez sur le carré.

Poitrine de mouton grillée. (Entrée.)

Faites cuire une poitrine de mouton dans

une braise composée avec bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, thym et laurier; quand elle est cuite, passez-la à l'huile avec persil, ciboules hachés, sel, poivre; panez de mie de pain, mettez sur le gril, et servez avec une sauce piquante. Au lieu de la faire cuire dans une braise, vous pouvez la faire cuire dans le pot-au-feu, et la paner et griller de la même façon.

Côtelettes de mouton grillées. (Entrée.)

Aplatissez vos côtelettes, saupoudrez-les de sel et poivre, et faites-les griller sur un feu vif, pendant environ dix minutes.

Côtelettes de mouton panées. (Entree.)

Parez vos côtelettes : passez-les au beurre tiède avec sel et poivre; panez-les de mie de pain, faites-les cuire sur le gril à un feu vif pendant dix minutes; dressez-les en couronne sur le plat, et servez-les seules ou avec une maître-d'hôtel. Une autre manière de paner les côtelettes consiste à les tremper, en les tenant par l'os, dans le pot-au-feu bouillant, et du côté où se forme la graisse. Elles sont ainsi saisies et graissées; vous les panez à l'instant.

Côtelettes de mouton à la purée d'oseille. (Entrée.)

Vous les faites cuire avec bouillon, bouquet garni; quand elles sont cuites, vous passez la sauce que vous dégraissez et faites réduire; servez sur une farce d'oseille.

Côtelettes de mouton sautées à la poêle. (Entrée.)

Vous les faites cuire à petit feu dans une poêle, avec un morceau de beurre; quand la cuisson est faite, faites-les égoutter de leur graisse; laissez dans votre poêle une demi-cuillerée de graisse, et ajoutez quelques cuillerées de bouillon, échalotes, fines herbes, le tout haché, sel, poivre, cornichons coupés en filets : faites bouillir; dressez vos côtelettes, et servez la sauce dessus avec filet de vinaigre.

Côtelettes de mouton aux légumes. (Entrée.)

Parez des côtelettes que vous faites suer sur le feu avec un morceau de beurre, bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, ail; mouillez avec un verre de bouillon, autant de vin, une tranche de jambon en filets, et une carotte; faites cuire, dégraissez, servez à courte sauce avec le jambon et les racines. Les côtelettes ainsi cuites à la braise se servent avec toutes sortes de ragoûts de légumes, comme de petits ognons, concombres, navets, petits pois, chicorée.

Épaule de mouton rôtie. (Rôt.)

On la pique avec du persil en branches, au lieu de lard, et on la met à la broche en l'arrosant avec soin.

Épaule roulée. (Entrée.)

Désossez-la, piquez-la, roulez-la et la liez d'une ficelle; faites-la cuire dans une braise; retirez-la, et faites réduire le jus avec lequel vous la servez.

Haricot de mouton. (Entrée.)

Faites revenir dans une casserole, de l'épaule, de la poitrine ou des côtelettes de mouton coupées par morceaux; retirez-les et faites un roux; quand il est de belle couleur, mouillez de bouillon, ajoutez sel, poivre, bouquet garni, une gousse d'ail; mettez votre viande; quand elle est presque cuite, ayez des navets que vous passez au beurre dans la poêle jusqu'à ce qu'ils soient d'une couleur jaune un peu foncée; mettez-les alors dans votre haricot, laissez-les cuire une demi-heure, dégraissez la sauce et servez. On le peut faire aussi avec des pommes-de-terre ou des carottes au lieu de navets :

Rognons de mouton à la brochette. (Hors-d'œuvre.)

Ouvrez vos rognons par le milieu, et passez en travers une petite brochette; assaisonnez-les de sel, poivre, et faites-les cuire sur le gril; quand ils sont cuits, dressez-les dans un plat, et servez dessous une maître-d'hôtel. Les rognons ont une peau que l'on enlève aisément quand ils ont trempé 5 minutes dans l'eau froide.

Rognons de mouton au vin blanc, dits rognons au vin de Champagne. (Entrée.)

Coupez vos rognons par tranches minces, et les accommodez comme il est indiqué pour les rognons de bœuf (page 68).

Langues de mouton en papillote. (Entrée.)

Faites-les blanchir et cuire dans une braise, page 52, ou dans le pot-au-feu, s'il n'y en a qu'une ou 2; retirez-les et égouttez : levez la peau de dessus : hachez des fines herbes et champignons que vous passez au beurre avec du lard haché fin, sel et épices; ajoutez-y vos langues, puis, faites refroidir dans une terrine. Garnissez ensuite vos langues de cet assaisonnement, enveloppez-les chacune d'un papier huilé coupé en cœur, et reployé tout autour : faites griller doucement.

Langues de mouton à la purée. (Entrée.)

Cuites à la braise vous pouvez les servir sous une purée de lentilles, de pois ou d'épinards que vous mouillez avec le fond de la cuisson. De même sur une sauce tomate.

Langues de mouton à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Coupez-en tranches 3 ognons, 3 carottes, 3 navets, un pied de céleri, champignons : passez le tout au beurre; ajoutez sel, épices, un bouquet garni, 2 cuillerées de bouillon, un verre de vin blanc; faites cuire vos langues dedans : retirez-les, levez la peau de dessus : passez le mouillement au tamis, faites une purée des légumes, que vous mêlez avec une cuillerée de farine, et le mouillement si elle est trop épaisse, et la servez sur les langues.

Cervelles de mouton. (Entrée.)

Elles s'accommodent comme celles de veau (page 82). Il n'est pas nécessaire de les blanchir autrement qu'en versant dessus de l'eau bouillante qu'on laisse 5 minutes; on les sert aussi sur une rémolade ou tomate.

Queues de mouton à la braise. (Entrée.)

Faites cuire plusieurs queues dans une casserole avec ognons, carottes, céleri, fines herbes, sel, poivre et bouillon; laissez sur le feu 3 heures; quand elles sont cuites, faites réduire la sauce à glace, et glacez vos queues que vous servez sur une purée d'oseille, de lentilles, un ragoût de choux, de chicorée ou une sauce tomate.

Queues de mouton grillées. (Hors-d'œuvre.)

Faites cuire comme les précédentes. Quand elles sont refroidies, passez-les dans des œufs battus; panez de mie de pain; passez-les encore après dans l'huile, et repanez-les; mettez-les ensuite sur le gril, faites-les cuire à petit feu; quand elles sont de belle couleur, servez avec une sauce piquante, tartare, etc.

Queues de mouton frites. (Hors-d'œuvre.)

Quand elles sont refroidies, comme les précédentes, passez-les dans des œufs battus; panez de mie de pain, et faites frire; servez avec persil frit.

Pieds de mouton à la poulette. (Entrée.)

Mettez-les, après les avoir bien épluchés,

dans une marmite, avec assez d'eau pour les faire tremper; ajoutez un gros ognon, clou de girofle, bouquet garni et une poignée de sel; faites cuire 10 à 12 heures; quand la cuisson est faite, retirez-les et ôtez une partie des os; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine; mouillez de bouillon, mettez les pieds avec champignons si vous voulez, petits ognons, persil et ciboules hachés, sel, poivre; muscade, laissez mijoter une demi-heure; et au moment de servir, liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et servez avec filet de vinaigre.

Pieds de mouton frits. (Hors-d'œuvre.)

Cuits à l'eau, et désossés comme les précédens, faites-les mijoter une heure dans une marinade composée avec sel, poivre, ail, vinaigre, un peu de bouillon, beurre manié de farine, laurier et clous de girofle; faites-les refroidir; trempez-les dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire de belle couleur; servez garni de persil frit.

Pieds de mouton au fromage. (Entrée.)

Mettez dans une casserole des pieds de mouton cuits, et désossés comme ceux à la poulette, coupez-les en deux; passez-les sur le feu avec beurre, champignons, persil, ciboules, ail, clous de girofle; mouillez avec bouillon; mettez du sel, poivre; faites cuire et réduire à peu de sauce; mettez-y un filet de vinaigre; dressez sur le plat; couvrez avec une farce

de godiveau de l'épaisseur d'un écu ; unissez avec de l'œuf battu ; panez moitié de pain et moitié de fromage de Gruyère ; faites prendre couleur au four de campagne et servez.

AGNEAU ET CHEVREAU.

L'agneau et le chevreau s'accommodent de la même manière.

Quartier pané et rôti. (Rôt.)

Piquez-le de petit lard du côté de la peau, et saupoudrez fortement l'autre partie de mie de pain ; pour que le feu ne le saisisse pas trop vivement, couvrez-le de papier pour le mettre à la broche. Quand il est presque cuit, vous le retirez du feu, vous saupoudrez une seconde fois la partie non lardée de mie de pain assaisonnée de sel et persil haché très-menu ; approchez ensuite d'un feu très-vif pour lui donner de la couleur, et servez avec un filet de vinaigre.

Carré à la Périgord. (Entrée.)

Passez sur le feu un carré que vous avez paré, ajoutez un peu d'huile, persil, ciboule, champignons hachés, sel, poivre ; mettez-le dans une casserole foncée de tranches de veau avec leur assaisonnement, et 7 ou 8 truffes en tranches ou entières ; couvrez de bardes de lard, la moitié d'un citron en tranches ; faites suer à petit feu, mouillez avec bouillon. La cuisson faite, dégraissez la sauce, passez au tamis

tamis, dressez votre carré avec les truffes, arrosez avec la sauce et servez.

Épigramme d'agneau. (Entrée.)

Prenez un quartier de devant d'un agneau : faites 3 parts, l'épaule, les côtelettes et la poitrine.

Panez les côtelettes que vous faites griller : faites rôtir l'épaule et faites-en une blanquette. Faites cuire la poitrine dans le pot-au-feu; retirez-la : ôtez les os : applatissez-la entre 2 couvercles de casseroles; coupez-la par petits morceaux de la forme des côtelettes : piquez les petits os, que vous avez retirés, dans le bout pointu de ces morceaux pour qu'ils aient tout-à-fait l'apparence de côtelettes : panez-les à 2 fois avec de l'œuf battu, et faites-les frire. Servez les côtelettes grillées en couronne, entremêlées avec les morceaux de poitrine, et la blanquette au milieu. On voit qu'il faut que le tout soit fait en même temps et servi chaud.

Ce plat peut aussi, si on veut, en faire trois séparés.

Filets à la béchamel. (Entrée.)

Faites une béchamel (page 43); quand vous êtes prêt à servir, mettez-y des filets d'agneau rôtis coupés en petits morceaux minces, faites-les chauffer sans bouillir, et servez.

Issues au petit lard. (Entrée.)

(On comprend sous le nom d'Issues, la tête, le foie, le cœur, le mou et les pieds.)

Faites dégorger à l'eau tiède, et blanchir à

l'eau bouillante; mettez cuire avec du bouillon, un morceau de petit lard coupé en tranches, un bouquet garni, racines, ognons; faites infuser sans bouillir sur de la cendre chaude, persil, ciboules, laurier, ail, clous de girofle, échalotes, sel, poivre, 2 cuillerées de vinaigre, un verre de bouillon, un peu d'huile d'olive; dressez les issues bien égouttées dans le plat que vous devez servir, la tête au milieu, la cervelle découverte, la fressure et les pieds autour, les morceaux de petit lard dessus: passez la sauce au tamis, mettez-la dans une saucière, et servez le tout chaudement.

COCHON.

La meilleure chair de cochon est celle qui est ferme et rougeâtre, sans mauvais goût et sans taches de ladrerie, qui sont des marques blanches dont elle est parsemée. La chair de cochon est meilleure lorsqu'il a 7 ou 8 mois; mais il faut préférer la panne et le lard de celui qui a environ 15 mois. Lorsque le cochon est vieux, sa chair est dure et coriace.

Porc frais à la broche. (Rôt.)

Faites mariner 3 jours une échinée ou un filet de cochon dans de l'huile, sel, poivre, persil, ognon en tranches, laurier, 2 clous de girofle concassés. Vous la faites cuire à la broche en l'arrosant de sa marinade.

Côtelettes de porc frais. (Entrée.)

Après les avoir fait mariner, si vous voulez,

comme ci-dessus, vous les faites cuire sur le gril, ou dans la poêle et les servez sur une sauce Robert avec des cornichons en tranches, ou une sauce piquante, ravigote, tomate, une farce d'oseille, etc.

Cochon de lait à la broche. (Rôt.)

Il faut l'échauder, c'est-à-dire le tremper dans l'eau bouillante par un bout, tandis que l'on le retient par l'autre, et le ratisser pour en enlever le poil. Troussez le corps comme l'indique la Planche III; mettez-le à la broche, et lorsqu'il est bien chaud, arrosez-le 5 à 6 fois d'eau que vous aurez mise dans la lèchefrite, avec une poignée de sel. Retirez cette eau et l'arrosez alors souvent avec de l'huile, pour que la peau soit croquante, et servez chaud et bien vite, sortant de la broche.

En Périgord, on l'arrose ainsi : on fait rougir le bout des pincettes; on prend avec ces pincettes, un morceau de lard gras, garni de chaque côté d'un morceau de papier, pour éviter que le lard ne touche au fer; on promène cet apareil au-dessus du cochon pour l'arroser du lard fondant. Ce procédé en rend la peau plus croquante et plus friande. Mais les petites personnes délicates se révolteront contre une manière si grossière de faire les choses. Les Périgourdins, qui sont gourmands et sans préjugés, n'y regardent pas de si près, quand il s'agit d'améliorer un mets déjà délicat par lui-même.

Hure de cochon. (Rôt.)

Mettez dans une marmite une tête de cochon, après l'avoir bien échaudée et nettoyée, et en avoir retiré la langue et les oreilles. Faites cuire à l'eau assaisonnée de sel, poivre, thym, laurier, basilic, sauge, clous de girofle, ognons et carottes. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit facile d'en ôter les os. Retirez-la du feu; posez-la sur un torchon étendu sur une table. Lorsqu'elle sera refroidie assez pour y tenir les mains, séparez-en doucement la peau en la déchirant le moins possible. Prenez une casserole étroite et profonde que vous garnissez d'un linge fin; vous prenez la peau que vous étendez dans la casserole de manière à en garnir le fond et les côtés, en tournant en dehors le côté des soies. Vous désossez la tête et n'y laissez aucun petit os ni cartilages. Ramassez cette chair en un seul tas et la mettez dans la casserole en la pressant le plus possible, et la chargeant même d'un poids pendant 24 heures, après avoir relevé en dessus le linge qui fait le fond de la casserole. Le linge sert à la retirer de ce moule, ou casserole, pour la servir sur un plat en la renversant. Alors on la sert froide et sans autre cuisson. Ce mets est bon pour les déjeuners.

Rognons de cochon au vin blanc. (Entrée.)

Coupez vos rognons en morceaux, passez-les à la poêle avec beurre, sel, poivre, persil, ciboules hachés; remuez souvent, afin

qu'ils ne s'attachent pas ; mettez une pincée de farine, et mouillez avec du vin blanc; retournez votre ragoût sans laisser bouillir; quand il est cuit, servez.

Queues de cochon à la purée. (Entrée.)

Coupez-les en 3 ou 4 morceaux, après les avoir échaudées et flambées; faites cuire avec lentilles, carottes, ognons, clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre; mouillez avec de l'eau ; mettez les queues quand elles sont cuites, dans une casserole avec du bouillon, passez vos lentilles et faites réduire votre purée, si elle n'est pas assez épaisse ; servez ensuite les queues avec la purée dessous.

Pieds à la Sainte-Menehould. (Hors-d'œuvre.)

Quand ils sont échaudés et appropriés, fendez-les en long ; enveloppez-les l'un après l'autre et séparément dans une bande de toile que vous serrez bien et liez par les bouts; mettez-les dans une marmite avec 2 poignées de sel, un gros bouquet garni, basilic, 3 gousses d'ail. Emplissez d'eau froide ; fixez au fond de la marmite avec une brochette de bois en travers ; écumez et remplissez d'eau bouillante; faites cuire 5 heures ; laissez refroidir à moitié et ensuite défaites la bande; trempez les pieds dans l'huile, panez, faites griller à feu vif.

Jambon ; manière de le faire cuire. (Entrée.)

Retirez l'os du milieu sans l'endommager et

laissez le bout du manche pour mettre une manchette.

Mettez-le dessaler 24 heures à grande eau, nouez-le dans un linge blanc; placez-le ensuite dans une marmite sur une bonne poignée de foin avec thym, laurier, ail, 10 à 12 ognons, 4 à 5 clous de girofle, carottes en tranches, une once de salpêtre pour un jambon de 8 livres : mouillez-le d'eau et si vous voulez, une bonne bouteille de vin blanc. Sondez avec une lardoire, si elle entre facilement il est cuit. Retirez du feu et laissez refroidir dans la marmite : retirez-le; ôtez l'os du milieu sans l'endommager et placez le jambon dans une terrine creuse pour qu'il prenne une forme ronde. Levez la couenne, chapelez-le et le décorez avec des ronds de carottes et de cornichons, et de la gelée autour.

Si vous voulez le servir d'une manière plus distinguée, quand il est cuit, au lieu de le couvrir de chapelure, vous enlevez la couenne du dessus en rond, mais en conservant celle qui couvre les côtés tout autour. Si la graisse est blanche, vous la décorez de différens dessins; sinon vous la couvrez d'une légère couche de saindoux. Ces dessins se forment avec de la nompareille, dont on arrange les couleurs avec goût, et que l'on accompagne de fines herbes. On trace aussi des parties de ces dessins avec du caramel que l'on couche au moyen d'un pinceau léger, ou d'une plume.

Jambon à la broche. (Rôt.)

Désossez-le, mettez-le dessaler, si cela est

nécessaire, et mariner 24 heures avec tranches d'ognons, branches de persil et 3 feuilles de laurier dans une bouteille et demie de vin blanc. Mettez-le à la broche et l'arrosez de sa marinade; un peu avant sa cuisson finie, enlevez la couenne, et panez-le; quand il est cuit, dorez-le avec une plume trempée dans la glace suivante : faites cuire à la casserole des débris de viande ou d'os, quand ils sont bien cuits, mouillez de bouillon, passez au tamis, faites réduire dans une petite casserole à la consistance de glace. Faites réduire la marinade et la servez sous le jambon.

Boudin noir. (Hors-d'œuvre.)

Coupez 30 ognons en petits dés, faites-les cuire un peu avec de la graisse du porc ou du beurre : ne laissez pas prendre couleur, mêlez avec 2 à 3 livres de panne coupée en gros dés, ajoutez du persil haché, prenez 3 pintes de sang, une de crême; versez dedans votre composition : assaisonnez de sel, poivre, épices, maniez le tout ensemble, et faites en cuire un peu pour voir s'il y a assez d'assaisonnement. Ayez des boyaux bien nettoyés : entonnez dedans votre composition. Quand le boyau est plein, liez-le par le bout. Mettez une éclisse d'osier autour d'un chaudron, et un fond en osier, placez votre boudin dessus, et couvrez-le d'un linge blanc, versez de l'eau un peu salée et plus que tiède dessus : qu'il baigne; laissez-le cuire sans bouillir, quand il sera ferme ôtez-le de l'eau.

Boudin blanc. (Hors-d'œuvre.)

Coupez de l'ognon comme le précédent, faites-le cuire de même, ajoutez de la panne pilée, de la mie de pain, que vous avez fait cuire dans du lait : pilez le tout ensemble, passez au tamis. Prenez de la chair de volaille cuite, que vous pilez, et passez au tamis ; il faut qu'il y ait autant de mie de pain, que de chair et de panne. Remettez le tout dans le mortier, pilez et ajoutez six jaunes d'œufs, et une chopine de crême, que vous versez de temps en temps ; assaisonnez de sel, poivre et épices, ayez des boyaux bien nettoyés, versez dedans votre composition : prenez du lait dans lequel vous mettez moitié eau et faites cuire vos boudins dedans, ne laissez pas bouillir ; quand il sera froid, beurrez une feuille de papier, piquez votre boudin et faites griller sur le gril.

Saucisses. (Hors-d'œuvre.)

Prenez une livre de chair de porc, une livre de lard, hachez le plus fin possible ; hachez aussi un ognon et de la ciboule ; mêlez avec ; assaisonnez de sel, poivre et épices, thym et laurier. Votre hachis préparé, voyez s'il a bon goût, prenez une coiffe de porc frais, enveloppez dedans votre hachis, donnez à votre saucisse une forme un peu alongée et plate ; au moment de servir vous mettez un peu de beurre fondre dans une casserole et faites cuire.

Gâteau de foie de cochon. (Entrée.)

Prenez une livre et demie de panne, hachez-

la le plus fin possible : hachez aussi 2 livres de foie très-fin; hachez très-fin une échalote, un ognon, une petite gousse d'ail, champignons, la moitié d'une feuille de laurier, et un peu de thym; mêlez avec votre foie, et la panne; assaisonnez de sel, et d'épices. Beurrez le tour d'un moule ou casserole, placez dans le fond, et autour, de la coiffe de porc et des bardes de lard bien minces; ajoutez votre hachis, et faites cuire une heure et demie sous le four de campagne.

SANGLIER.

On ne se sert que de la hure, du filet et des côtes. Il faut le laisser mortifier.

Hure de sanglier. (Rôt.)

Elle se prépare comme celle de cochon, page 100.

Filet de sanglier. (Entrée.)

Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, persil, ciboule, pointe d'ail, thym, basilic, hachés très-fin; placez dessus vos filets saupoudrés de sel et poivre; quand ils sont aux trois quarts cuits, retirez-les de la casserole et les laissez mariner 24 heures dans ces ingrédiens. Pour servir, vous achevez de cuire et servez, dégraissé et garni de cornichons en tranches.

Côtelettes de sanglier. (Entrée.)

Elles se préparent entièrement comme le filet.

CHEVREUIL.

Filets et côtelettes de chevreuil. (Entrée.)

Piquez de lard après les avoir parés : faites cuire avec 2 cuillerées de bouillon, ognons, bouquet, tranches de carottes; faites cuire feu dessus et dessous; la cuisson finie, laissez glacer dans leur fond, servez dessus une sauce poivrade, page 46.

Civet de chevreuil. (Entrée.)

Faites revenir dans du beurre de petits morceaux de lard : ajoutez de la chair de chevreuil mariné, coupée en morceaux : faites aussi revenir et saupoudrez de 2 cuillerées farine, sel, poivre; mouillez d'une demi-bouteille de bon vin rouge et eau ou bouillon : que le ragoût y baigne; ajoutez un gros ognon piqué de cloux de girofle et un bouquet. La cuisson finie, sautez dans du beurre de petits ognons et champignons saupoudrés d'un peu de sucre : mouillez avec la sauce du ragoût. Quand tout est cuit, servez le ragoût au milieu, et les ognons et champignons autour.

Gigot de chevreuil. (Rôt.)

Parez, piquez de lard fin, marinez 4 à 5 jours dans moitié eau et moitié vinaigre, sel, ognons coupés, 4 feuilles de laurier, persil, thym, basilic, 3 gousses d'ail. Faites-le égouter et le nettoyez : mettez-le à la broche enveloppé de papier huilé; étant presque cuit, ôtez le papier

pour faire prendre couleur, et servez avec une sauce piquante dans une saucière.

Chevreuil en daube ou braise. (Entrée.)

Si on l'aime mariné il ne faut le laisser que 24 heures et le faire cuire dans une braise environ 5 heures : faites réduire la sauce et passez-la au tamis.

LIÈVRE.

Ceux qui vivent dans les montagnes et dans les plaines sèches sont bien meilleurs que ceux qui se nourrissent dans des lieux bas et marécageux.

On distingue les levrauts, en tâtant les pates de devant au-dessus du joint en dehors, à une petite tumeur grosse comme une lentille. Pour reconnaître s'il a bon fumet, il faut, en le flairant au ventre, sentir une odeur aromatique.

Lièvre ou levreau à la broche. (Rôt.)

Mettez à la broche la partie de derrière d'un lièvre, après l'avoir piquée de lard fin; arrosez très-souvent; quand il est cuit, servez avec une sauce noire faite de son jus, vinaigre, sel poivre et ciboule. Vous pouvez faire un civet de la partie de devant qui vous reste.

Lièvre mariné à la broche. (Rôt.)

Prenez un lièvre que vous dépouillez et videz; ôtez ensuite une seconde peau sur les filets et les cuisses; piquez-le de menu lard; faites-le mariner avec vinaigre, poivre, un peu d'eau,

ognons, persil, thym, laurier, un morceau de beurre manié de farine, faites tiédir la marinade, et mettez-y le lièvre pendant au moins 6 heures; mettez-le ensuite cuire à la broche, en l'arrosant de sa marinade; prenez le restant de la marinade que vous faites réduire; passez au tamis : servez cette sauce dans une saucière.

Civet de lièvre. (Entrée.)

Faites revenir à la casserole un quarteron de lard de poitrine coupé par morceaux, avec de petits ognons et du beurre; quand les ognons ont pris couleur, retirez-les; mettez votre lièvre coupé par morceaux et marinés comme celui ci-dessus; faites revenir; ajoutez une cuillerée de farine, et un instant après mouillez d'un verre d'eau ou de bouillon, et demi-bouteille de vin, avec un bouquet garni et du poivre : au bout de 3 quarts d'heure, remettez les ognons; une heure suffit pour toute la cuisson; quand il est cuit, si vous avez de son sang, mettez-le dedans, ajoutez gros comme une noix de sucre et faites lier la sauce sur le feu : servez à courte sauce.

Lièvre au chaudron, ragoût de chasseur. (Entrée). Extrait de l'ouvrage intitulé : *La Maison de campagne.*

Prenez un lièvre encore chaud, dépecez-le comme un civet. Recueillez le sang, mettez-le dans un chaudron avec le lièvre, un quarteron de lard coupé en morceaux, un gros bouquet garni, un ognon, peu de sel, force poivre,

une pinte et demie de bon vin rouge très-spiritueux; accrochez le chaudron à la crémaillère sur un feu clair et de bois sec; qu'il entoure le chaudron, et qu'au premier bouillon le vin s'enflamme; quand il a cessé de brûler, roulez légèrement un quarteron et demi de beurre dans la farine, ajoutez-le à votre lièvre; laissez diminuer la sauce; il ne faut que demi-heure en tout.

Pâté de lièvre en terrine. (Entrée.)

Le lièvre doit être frais tué; désossez-le; ayez une livre de rouelle de veau, une livre de porc frais maigre, et un peu de gras de bœuf, persil, ciboule, thym, laurier, ail, poivre et girofle; hachez le tout très-menu; garnissez une petite marmite évasée et dont le couvercle ferme bien, avec des bandes de lard qui la couvrent entièrement; placez-y votre hachis, mêlé d'une demi-livre de lard en morceaux; versez dessus un verre d'eau-de-vie; faites cuire 4 heures sur un feu doux et couvert d'un four de campagne où il y ait de la cendre chaude.

Levraut à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Vous le faites comme le lapereau ci-après, mais vous le faites revenir dans le beurre avant de mettre le bouillon et les légumes.

Levraut sauté. (Entrée.)

Coupez par morceaux; faites sauter sur un feu vif assez long-temps pour qu'il prenne une couleur très-dorée, et que la chair soit

rissolée. Il est alors à moitié cuit. Hachez persil et ciboules très-fin ; mêlez-y un peu de farine ; saupoudrez-en vos morceaux de levraut; mouillez d'un demi-verre de bouillon et filet de vinaigre; achevez de cuire ; servez à courte sauce.

LAPIN.

Si vous employez un lapin domestique, videz-le aussitôt tué et garnissez l'intérieur de thym, laurier, sauge, basilic, poivre et sel, que vous retirez ensuite. Vous ferez bien aussi de le faire mariner par morceaux avant de l'employer.

Gibelote de lapin. (Entrée.)

Faites revenir du lard coupé en gros dés, avec des petits ognons ; lorsqu'ils ont pris couleur, retirez-les ; faites cuire dans la même casserole, et mettez-y votre lapin coupé par morceaux ; passez sur le feu : une demi-heure après, ajoutez les petits ognons et des champignons; avant de servir, ôtez le bouquet, dégraissez la sauce et servez bien chaud. Vous pouvez, si vous voulez, ajouter des tronçons d'anguille à moitié de la cuisson du lapin.

Civet de lapin (Entrée.)

Se fait comme un civet de lièvre.

Matelotte de lapin. (Entrée.)

Faites revenir votre lapin par morceaux : faites un roux que vous mouillez avec bouillon, et vin blanc; quand il bout ajoutez le

lapin et des petits lardons, ognons et bouquet : assaisonnez. Sa cuisson finie, sautez de petits ognons, et champignons dans du beurre, et mouillez avec la sauce de votre lapin; dressez et servez, les ognons et champignons autour.

Lapereau sauté. (Entrée.)

On le fait de la même manière que le levraut sauté, page 109.

Fricassée de lapereau à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Coupez-le en morceaux : mettez-le cuire dans du bouillon, qu'il baigne; assaisonnez de sel, poivre, muscade et épices; garnissez de 2 carottes, 4 ognons, 2 navets, 3 pieds de céleri, et un bouquet garni; les légumes étant cuits, retirez-les, passez-les en purée; si votre lapereau est cuit, passez le fond au tamis : faites-en une sauce un peu épaisse et mouillez votre purée de cette sauce; dressez votre lapereau et le masquez avec la purée.

Lapereau au jambon. (Entrée.)

Coupez un lapereau en morceaux; piquez-le de gros lard et faites cuire avec des tranches de jambon, un peu d'huile, un verre de vin blanc, un bouquet de persil, ciboule, bouillon, poivre; prenez le fond de la sauce, que vous passez au tamis; dégraissez, et servez sur le lapereau.

Lapereau à la poulette. (Entrée.)

Coupez un lapereau en morceaux; faites-

le dégorger 2 ou 3 heures dans l'eau froide, passez sur le feu avec un morceau de beurre, une poignée de champignons, un bouquet de persil, ciboule; mettez une pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, bouillon, sel, poivre; faites cuire, et réduire à courte sauce; mettez une liaison de jaunes d'œufs; faites lier sur le feu, et servez.

Lapereaux en papillotte. (Entrée.)

Prenez de jeunes lapins bien tendres, coupez-les par membres, et mettez-les mariner quelques heures avec persil, ciboule, champignons, pointe d'ail, le tout haché, sel, poivre, de l'huile, enveloppez chaque morceau d'une partie de cet assaisonnement, avec une petite barde de lard, dans du papier blanc; graissez bien le papier en dedans avec du beurre; faites cuire sur le gril, à très-petit feu et servez tout chaud avec le papier.

Croquettes de lapereau. (Hors-d'œuvre.)

Faites rôtir un jeune lapereau; étant froid, coupez-le en petits dés; ayez aussi de la tétine de veau cuite, que vous coupez en dés, ou d'autre graisse de veau: il en faut le tiers de ce qu'il a de chair; faites une sauce comme pour les croquettes de veau, page 75 et procédez de même. Faites frire, garnissez de persil frit.

Lapereau à la tartare. (Hors-d'œuvre.)

Désossez un lapereau; coupez-le en morceaux que vous faites mariner avec de l'huile,

poivre, persil, ciboules, échalotes, le tout haché ; panez de mie de pain ; faites cuire sur le gril ; arrosez de temps en temps avec le restant de la marinade ; servez-les sur une sauce à la tartare, page 46.

GIBIER A PLUME.

FAISAN.

Faisan à la broche. (Rôt.)

Les faisans et faisandeaux se servent ordinairement pour rôt : videz-les et piquez-les de petit lard ; mettez-les cuire à la broche et servez-les de belle couleur. Si on ne garde pas le faisan un nombre de jours proportionné à son âge et à la saison, il sera dur et coriace.

Ce qui en reste peut-être servi sous une sauce mayonnaise ou en salmis.

On peut aussi le faire cuire en daube, et farci de quelques truffes et lard hachés.

DE LA PERDRIX ET DU PERDREAU.

Il y a 2 espèces de perdrix, la rouge et la grise ; la première est la plus estimée. La chair de la jeune perdrix ou perdreau est tendre, et de bon goût. Le perdreau rouge se connaît aux pates, qui sont rouges. Le perdreau gris a le bec et les pates tirant un peu sur le noir. On connaît les jeunes à l'aile dont la première plume est pointue et n'a pas de blanc comme en ont les vieux.

Perdreau à la broche. (Rôt.)

Plumez, videz, piquez fin, et faites cuire à la broche. Il est important de saisir le point de cuisson, car un perdreau trop cuit n'a plus de saveur. Une feuille verte, ou deux sèches, du cerisier de *Sainte-Lucie* ou *Mahaleb*, mises dans l'intérieur pendant la cuisson, lui donnent un excellent fumet. L'usage est, sur 2 perdreaux, de barder l'un et de piquer l'autre.

Perdreaux au gratin. (Entrée.)

Prenez des perdreaux cuits à la broche, coupez-les par membres; mettez dessus le le plat que vous devez servir un morceau de beurre manié avec de la chapelure, persil, ciboules, échalotes hachées, sel, poivre; faites gratiner sur le feu; mettez-y après les perdreaux chauffés dans un peu de bouillon, sel, poivre, persil, un filet de vinaigre, et servez avec un peu de chapelure par-dessus.

Salmis de perdreaux. (Entrée.)

Voyez les Salmis, page 51.

Chartreuse de perdreaux. (Entrée.)

Comme la chartreuse de pigeons ci-après.

Perdreaux à la crapaudine. (Entrée.)

Ils se préparent comme les pigeons à la crapaudine.

Perdrix aux choux. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez 2 perdrix;

faites revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine ; mouillez de 3 verres de bouillon ; ajoutez un quarteron de lard coupé en dés, un bouquet garni : laissez cuire. Mettez dans une petite marmite un chou de Milan ou frisé avec 3 quarterons de petit salé, et 2 cuillerées de graisse ; emplissez d'eau et faites cuire aux 3 quarts. Faites égoutter les choux et les mettez dans la casserole achever de cuire une demi-heure avec les perdrix, et dressez sur le plat.

Perdrix aux choux, manière plus distinguée. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez, troussez 2 perdrix; faites-les revenir à la casserole avec du beurre et une pincée de farine ; mouillez de 3 verres de bouillon; ajoutez un quarteron de lard coupé en dés, un bouquet garni: laissez cuire. Mettez dans une petite marmite un chou de Milan ou frisé, avec trois quarterons de petit salé, et 2 cuillerées de graisse ; emplissez-la d'eau et faites cuire aux 3 quarts. Prenez une carotte très-rouge, que vous coupez par ronds comme des pièces de 2 francs, une autre carotte plus pâle que vous coupez de même ; ayez un petit cervelas que vous coupez encore de la même façon. Beurrez une casserole et placez vos carottes au fond, en cercles, en mélangeant les couleurs et aussi les ronds de cervelas. Coupez le petit salé qui a cuit avec le chou en bandes de l'épaisseur de 2 doigts et longues comme

un ; faites-en six morceaux que vous placez debout, et régulièrement, autour de la casserole. Faites égoutter vos choux et en placez un lit sur vos carottes ; dressez-en aussi autour de la casserole dans les intervalles du petit salé, placez vos 2 perdrix au milieu, et recouvrez de choux, s'il vous en reste encore. Délayez de jus ou bouillon le fond de la casserole où les perdrix ont cuit, passez au tamis, et versez ce coulis dans la casserole où sont les perdrix ; il faut qu'il y en ait assez pour que le tout cuise une demi-heure sans attacher. Lorsque vous voulez servir, vous posez votre plat sens-dessus-dessous sur la casserole et la renversez d'un seul coup. Si le ragoût n'était pas également coloré, vous le coloreriez avec un peu de jus ou de caramel.

Perdrix à la ménagère. (Entrée.)

Faites revenir dans une casserole, une vieille perdrix, après l'avoir flambée et vidée, troussez les pates dans le corps, et faites-la cuire à petit feu pendant 3 heures dans une petite marmite, avec un verre de bouillon, bardes de lard, ognons, carottes, un peu de sel, poivre ; après la cuisson, dégraissez la sauce, passez-la au tamis et servez sur la perdrix.

Perdrix à la catalane. (Entrée.)

Plumez, videz, flambez et troussez une perdrix ; faites-la revenir dans le beurre, retirez-la et faites un roux avec le même beurre;

mouillez de bouillon, avec sel, poivre, un bouquet, et l'y remettez jusqu'à ce que la cuisson soit avancée. Pendant ce temps vous avez fait blanchir 2 poignées d'ail, et dans un autre vase, faites blanchir aussi une orange amère ou bigarade coupée par tranches. Un quart d'heure avant de servir, vous mêlez le tout et achevez de cuire.

PLUVIERS. (*Rôt.*)

Il y a plusieurs sortes de pluviers; mais le pluvier doré est celui qu'on préfère; sa chair est d'un goût exquis. Si vous voulez les servir pour rôts, vous les plumez et piquez sans les vider; faites-les cuire à la broche avec des rôties de pain dans la lèchefrite; servez de belle couleur avec les rôties dessous. Vous pouvez aussi les servir pour entrées, et alors vous les accommodez comme les cailles. (*Entrées.*)

DU VANNEAU ET DE LA GÉLINOTTE. (*Rôts.*)

Le vanneau, qui est un oiseau à peu près de la grosseur d'un pigeon, est fort estimé pour son goût et sa délicatesse. Il se fait cuire à la broche pour rôt, et se sert comme le canard sauvage. La gélinotte des bois est une espèce de poule sauvage; elle se sert de même que le vanneau.

DES RAMIERS ET DES TOURTERELLES.

Les ramiers et ramereaux font d'excellens plats de rôts; vous les piquez et les faites cuire de belle couleur. (*Rôts.*) On en fait aussi des

entrées de plusieurs façons, en les accommodant comme les *pigeons* (*Entrées.*)

DE LA BÉCASSE ET BÉCASSINE.

L'hiver est le temps où elles sont meilleures. La bécassine ressemble par son plumage à la bécasse ; mais elle est bien moins grosse, et a le bec moins long.

Bécasses et bécassines à la broche. (Rôt.)

Vous les servez piquées et bardées avec feuilles de vigne ; vous ne les videz pas ; mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe, et servez dessus les rôties.

Salmis de bécasses et bécassines. (Entrée.)

Voy. les Salmis, page 51.

Bécasses et bécassines farcies à la poêle. (Entrée.)

Prenez des bécasses ou bécassines que vous flambez ; videz-les ; faites une farce de ce qu'elles ont dans le corps, avec lard, persil, ciboule, deux jaunes d'œufs crus, sel, poivre ; farcissez les bécasses, cousez et troussez comme pour mettre à la broche. Foncez une casserole de tranches de lard ; mettez les bécasses dessus avec leur assaisonnement, couvrez de bardes de lard ; faites suer un quart d'heure ; mouillez avec bouillon, un demi-verre de vin ; faites cuire à très-petit feu ; la cuisson faite, ôtez les bécasses que vous dres-

sez sur le plat ; dégraissez la sauce, passez au tamis, et servez avec filet de vinaigre.

DE LA CAILLE.

La caille est un oiseau de passage assez connu. Il est meilleur à la fin de l'été, parce que c'est dans cette saison qu'il est gras.

Cailles à la broche. (Rôt.)

Vous les plumez, videz et flambez ; enveloppez de feuilles de vigne et bardes de lard ; faites-les cuire et servez de belle couleur, sur des rôties de pain.

Desservies, on peut les mettre en salmis.

Cailles grillées. (Entrée.)

Prenez des cailles que vous flambez et videz ; fendez-les à moitié par le dos ; mettez-les dans une casserole avec de l'huile, laurier, sel, poivre ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à très-petit feu sur de la cendre chaude. Quand elles sont presque cuites, panez et faites griller ; mettez dans la casserole du bouillon ; détachez tout ce qui peut tenir après, dégraissez : passez au tamis et servez dessous les cailles.

Étuvée de cailles. (Entrée.)

Faites un roux avec de la farine et du beurre ; passez-y des cailles, après les avoir flambées et vidées, avec des petits ognons ; mouillez avec un verre de vin, bouillon, bouquet de persil, ciboules, laurier, clous de girofle ; garnissez cette étuvée de ce que vous voulez, comme

culs d'artichauts cuits à moitié dans l'eau, petites saucisses, crêtes ou foies gras, champignons. Quand l'étuvée sera cuite, servez garnie de croûtons passés au beurre.

DE L'ALOUETTE OU MAUVIETTE.

Elle est recherchée en automne et en hiver parce qu'alors elles est grasse.

Alouettes à la broche. (Rôt.)

Les alouettes se mettent cuire à la broche, bardées; vous ne les videz point, et mettez dessous des rôties de pain pour recevoir ce qui en tombe; servez les alouettes sur les rôties.

On les sert encore en salmis, en matelote et sautées aux fines herbes.

DES GRIVES ET DES MERLES.

La grive est grasse et d'un bon goût en automne. Le merle est bien moins bon.

Différentes manières de les accommoder. (Rôts.)

Les grives et les merles se servent en plats de rôts; on les plume, on les fait refaire sans les vider, et on les met cuire à la broche avec des rôties dans la lèchefrite; on les enveloppe de feuilles de vigne.

On les sert aussi en entrée comme les bécasses, et on les accommode de même. (*Entrée.*)

On les met en daube pour servir froids.

DES ORTOLANS, GUIGNARDS, BECFIGUES ET ROUGE-GORGES. (Rôts.)

Ils se servent pour rôts; on les barde et on les

les enfile dans une brochette que l'on attache à la broche ; on les arrose en cuisant d'un peu de lard fondu, et on les sert avec un filet de verjus.

PIGEONS.

Pigeons rôtis. (Rôts.)

Troussez les pates en dedans ; couvrez de bardes de lard, et mettez dessus des feuilles de vigne ; faites cuire à la broche, et arrosez de leur jus ; dressez sur le plat, et servez : demi-heure suffit.

Pigeons aux petits pois. (Entrée.)

Prenez 2 ou 3 pigeons, suivant leur grosseur ; s'il sont gros, vous les coupez en deux après avoir troussé les pates en dedans : mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du petit lard ; faites-leur prendre couleur, et ajoutez un litron de pois, un bouquet garni ; passez-les sur le feu, et y mettez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon : faites cuire à petit feu ; quand ils sont cuits, ajoutez un morceau de beurre manié de farine, et servez à courte sauce.

Pigeons à la crapaudine. (Entrée.)

Fendez vos pigeons par le dos ; aplatissez-les sans beaucoup casser les os ; frottez avec de l'huile, sel, poivre, persil, ciboules, le tout haché : faites tenir le plus possible d'assaisonnement ; panez de mie de pain ou de chapelure ; mettez sur le gril, faites cuire à petit

feu; quand ils sont de belle couleur servez avec une sauce que vous faites avec verjus ou vinaigre, sel, poivre, échalotes hachées, et un morceau de beurre.

Crapaudine farcie et glacée. (Entrée.)

Fendez les pigeons par le dos, mais sans les aplatir; retirez-en les foies, que vous hachez avec lard et fines herbes. Joignez-y d'autres foies de volailles, si vous en avez, et du lard à proportion. Si vous n'avez que le foie des pigeons, vous ajoutez de la chair à saucisse, de la mie de pain trempée dans du lait et 2 jaunes d'œuf, poivre, et épices; mêlez le tout, et remplissez-en les cavités de vos pigeons; glacez abondamment cette farce avec des blancs d'œufs battus. Placez vos pigeons sur une tourtière beurrée, et couvrez du four de campagne; faites cuire une demi-heure à feu doux. Au moment de servir, vous mêlez à la sauce un jus de citron ou du verjus et versez sur les pigeons.

Pigeons en papillotes. (Hors-d'œuvre.)

Faites-les cuire doucement avec lard haché, beurre, sel, poivre, muscade; quand ils sont à moitié cuits, ajoutez des fines herbes, champignons hachés, une échalote. Quand ils seront froids coupez-les en deux, garnissez-les de leur assaisonnement et les enveloppez de papier huilé. Faites griller un quart d'heure à feu doux.

Pigeons en compote. (Entrée.)

Mettez dans une casserole du lard par mor-

ceaux ; faites-y revenir des pigeons entiers ; retirez-les, ainsi que le lard ; faites un roux peu coloré ; mouillez de bouillon avec poivre, bouquet garni, champignons, petits ognons ; remettez les pigeons et le lard, faites cuire une heure à petit feu ; dégraissez et servez.

Chartreuse de pigeons. (Entrée.)

Faites revenir 3 pigeons et les faites cuire avec bardes de lard, carottes, ognons, un bouquet, sel, épices, demi-verre de vin blanc, une cuillerée de bouillon : retirez-les quand ils sont cuits. Faites cuire dans le même fond des carottes, navets, laitues blanchies et ficelées. Faites cuire aussi séparément des petits pois et haricots verts que vous avez coupés en losanges ; coupez les navets et carottes en petits filets : mêlez tous ces légumes et les liez de quelque jus ou coulis clair. Beurrez le fond d'un moule ou d'une casserole et la décorez de carottes et navets cuits et coupés en rond comme des sous ; dressez autour du moule vos morceaux de pigeons coupés en 2, entre chaque une grosse carotte et une laitue : mettez dans le milieu votre ragoût de légumes et couvrez avec les laitues. Faites chauffer au bain-marie et renversez sur le plat.

Pigeons à la St.-Lambert. (Entrée.)

Procédez comme pour les lapereaux, p. 111.

Pigeons à l'étuvée. (Entrée.)

Faites revenir vos pigeons dans la casserole ; faites un roux de belle couleur ; mettez-y une

douzaine de petits ognons ; mouillez avec bouillon, un verre de vin ; faites cuire les pigeons dedans, un bouquet garni, clous de girofle; servez avec filet de vinaigre, et garnissez de croûtons passés au beurre.

Pigeons frits. (Hors-d'œuvre.)

Vous prenez des pigeons que vous laissez entiers, ou que vous coupez par moitié ; faites-les cuire dans une casserole avec ognons, carottes, bouquet, un peu de bouillon, sel, et poivre; mettez refroidir et trempez dans une pâte, ou bien panez-les; faites frire de belle couleur ; servez garnis de persil frit.

CANARDS, SARCELLE, POULE D'EAU.

Le canard sauvage est supérieur en bonté et en goût au canard domestique. Le canard sauvage appelé albran est surtout fort recherché. Avant de mettre à la broche les canards domestiques, il faut les saler dans le corps, et y ajouter 2 feuilles de sauge.

Canard à la broche. (Rôt.)

Le canard et le caneton se mangent souvent rôtis à la broche : on peut les farcir de saucisses et de marrons; mais on fait griller les saucisses, et cuire les marrons auparavant. Il faut 3 quarts d'heure de cuisson.

Canard en salmis. (Entrée.)

On sert ainsi les canards cuits à la broche, en préparant la sauce comme il est dit à l'article *Salmis*, page 51.

Caneton aux pois. (Entrée.)

Commencez par le passer avec du lard à la casserole, pour lui faire prendre couleur. Retirez le canard et le lard : faites un roux avec une pincée de farine, mouillez avec bouillon; mettez-y le caneton avec un litron de pois, un bouquet garni, un peu de poivre; faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que tout soit cuit; dégraissez.

Canard aux navets. (Entrée.)

Faites roussir des petits navets dans une casserole avec du beurre, et un peu de sucre, retirez-les; faites revenir dans la même casserole votre canard; retirez-le, et, après avoir nettoyé le fond de la casserole, vous faites un roux avec du beurre frais et mouillez avec du bouillon; on y met ensuite le canard avec un bouquet garni, un peu de sel, du poivre; vous y joignez vos navets, que vous faites cuire avec le canard : quand le ragoût est bien cuit, bien dégraissé, on sert à courte sauce.

Canard aux olives. (Entrée.)

Faites revenir votre canard dans la casserole avec du beurre; quand il est de belle couleur versez-y du jus et du bouillon; quand il sera presque cuit, faites blanchir vos olives; après en avoir ôté les noyaux jetez-les dans la sauce où aura cuit votre canard : achevez de cuire 5 minutes, dressez votre canard sur le plat, et servez les olives en cordon autour.

Canard en daube. (Entrée.)

Vous le faites cuire comme la dinde en daube et servez froid entouré de sa gelée faite du jus que vous avez clarifié.

Canard à la purée. (Entrée.)

Mettez-le dans une casserole avec bouillon, tranches de lard, un bouquet garni, carottes, ognons : quand il est cuit, passez la sauce au tamis, et mettez-la dans la purée que vous voulez servir sous le canard, comme purée de lentilles, pois, navets, ognons, céleri.

SARCELLE. (*Rôt et entrée.*)

C'est une espèce de petit canard. On le met à la broche et on le sert avec une sauce piquante. Les restes se mettent en salmis.

POULE D'EAU. (*Rôt et entrée.*)

La poule d'eau est un oiseau aquatique qui peut se servir comme la sarcelle.

OIE.

Ce qui a été dit du canard peut s'appliquer à l'oie, car il y a l'oie sauvage et l'oie domestique.

Oie à la broche. (Rôt.)

Elle demande plus de cuisson que les autres pièces; il en découle une graisse très-utile dans la cuisine de la ménagère. Il faut 2 heures : on peut la farcir comme le dindon.

Oie en salmis. (Entrée.)

Voyez la manière de le préparer, page 51.

Oie en daube. (Entrée.)

Elle se fait comme la dinde en daube. Il faut dégraisser, car elle rend beaucoup.

Oies de différentes façons. (Entrées.)

Prenez une oie entière ou une partie, qui aura été cuite à la broche, et faites réchauffer avec différentes sauces, comme sauce Robert, sauce à la ravigote, ragoût de navets, de petits ognons. Vous les servez aussi aux purées de pois, de lentilles, de navets et d'ognons.

Cuisses d'oie à la tartare, en mayonnaise, à la rémolade. (Entrées.)

Prenez des cuisses d'oie desservies; trempez-les dans le gras de leur cuisson; panez avec de la mie de pain; arrosez ensuite légèrement avec de l'huile; faites griller de belle couleur; servez sur une sauce à la tartare ou sur une rémolade, ou bien avec une mayonnaise dans une saucière.

Manière d'arranger les ailes et les cuisses d'oies pour les conserver. (Extrait de la *Maison de campagne*, par madame Aglaé Adanson.)

Nettoyez bien vos oies; flambez-les; mettez dans le corps de chacune 3 feuilles de sauge et du sel; faites-les cuire une heure à la broche, pas davantage; recevez la graisse dans une lèchefrite propre, et videz-la à mesure qu'elle s'emplit. N'arrosez point les oies : quand vous les avez tirées de la broche, détachez

proprement les cuisses et les ailes; rognez le bout des os, laissez-les refroidir. Mettez toute la graisse que vous avez reçue dans un chaudron; ajoutez-y moitié saindoux, faites bouillir 10 minutes. Ayez des pots de grès de 18 pouces de haut, et dont le fond puisse tenir 2 cuisses de front; placez-en 2; poudrez-les d'un peu de sel et de poivre; mettez une feuille de laurier sur chaque; posez 2 ailes dessus; assaisonnez-les, et ainsi de suite en les tassant bien; emplissez vos pots de graisse bouillante, laissez refroidir jusqu'au lendemain. Il faut que le dernier rang de cuisses ou d'ailes soit recouvert d'un pouce de graisse. Bouchez les pots avec un parchemin mouillé; ficelez-le; mettez-les dans un lieu frais, mais non humide. C'est à Noël que les oies sont meilleures à cet usage; on les engraisse d'avance. Les carcasses ne sont bonnes qu'à fricasser.

VOLAILLE.

Blanquette de volaille. (Entrée.)

Vous la faites comme la blanquette de veau, page 74, en coupant vos morceaux comme des pièces de 5 fr., et les mettant en blanquette; vous les placez dans un *vol-au-vent.*

Capilotade de volaille. (Entrée.)

Hachez persil, champignons, échalotes : passez le tout au beurre avec 2 cuillerées de farine pour faire un roux : mouillez avec bouillon ou eau. Quand cette sauce aura bouilli un

quart d'heure, faites chauffer dedans votre volaille par morceaux.

Marinade de volaille. (Entrée.)

Prenez un poulet, ôtez la peau et levez les membres; faites-les dégorger dans l'eau tiède avec les abatis; faites mariner 2 ou 3 heures sur de la cendre chaude, avec verjus ou vinaigre, bouillon, sel, poivre, persil, ciboules, ognons, laurier; mettez égoutter; trempez-le dans du blanc d'œuf fouetté; farinez; faites frire; servez garni de persil frit.

Des poulets qui ont servi pour une fricassée peuvent se déguiser pour une friture; faites-les bouillir dans une casserole avec leur sauce, jusqu'à ce qu'elle tienne après; mettez refroidir pour les tremper dans de l'œuf battu; panez de mie de pain; faites frire de belle couleur.

Croquettes de volaille. (Entrée.)

Elles se font comme celles de veau, page 75.

Galantine de volaille. (Entrée.)

Fendez-la par le dos, désossez et enlevez les chairs en conservant la peau avec soin; coupez les chairs en filets; ôtez les nerfs des autres chairs, et hachez-les bien fin avec du lard et de la rouelle de veau; assaisonnez et pilez le tout dans un mortier pour en faire une farce; étendez la peau sur un linge blanc, placez-y une couche de farce, ensuite un rang de filets, un rang de lardons de jambon, un

de truffes, de pistaches, et de petits cornichons; continuez ainsi alternativement; placez dessus le reste de la farce; roulez la galantine dans la peau, et le linge par-dessus; ficelez-la et la faites cuire comme une daube; servez-la froide, entourée de la gelée de la cuisson.

Une cuisinière très-adroite ne coupe pas la peau, elle dépouille sa volaille en commençant du côté de l'estomac, détachant successivement la peau en dessous avec le doigt et la renversant. Arrivé aux ailerons, on en conserve l'extrémité, et on fait de même pour les moignons des cuisses. Cette peau se remplit ensuite, et on lui donne, en la farcissant, la forme de l'animal, soit qu'on ait employé un dindon ou une oie, un canard, un poulet, etc.

Salade de volaille. (Entremets.)

Dépecez par membres une volaille refroidie; mettez dans un vase de terre avec câpres, anchois, cornichons en filets et fourniture de salade hachée; assaisonnez comme une salade, et mêlez; dressez sur un plat comme une fricassée de poulet, garnissez les bords de quartiers de laitue fraîche; décorez la salade avec des anchois, cornichons et câpres, fleurs de capucines et bourrache, versez dessus ce qui reste d'assaisonnement.

Mayonnaise de volaille. (Entrée froide.)

Dressez en rond sur le plat des morceaux de volaille rôtie; garnissez le milieu de cœurs de laitues; ajoutez encore un cordon d'œufs durs coupés en 4 : décorez le bord avec des

filets de carottes cuites, de cornichons, des filets d'anchois, des câpres. Faites une forte mayonnaise, page 48, que vous versez sur vos laitues, et servez. Il faut, avant de dresser la viande et les laitues, les assaisonner avec huile, vinaigre, poivre et sel.

POULET.

On distingue 4 espèces de poulets : le poulet à la reine est le plus petit et le plus estimé ; le poulet aux œufs vient après ; le poulet gras est le plus fort ; le poulet commun sert à faire différentes fricassées.

Poulet rôti. (Rôt.)

Videz, flambez, ficelez votre poulet, et mettez-le entre des bardes de lard ; ayez soin d'attacher les pates sur la broche pour le faire tenir ; arrosez de son jus ; quand il est cuit à point (demi-heure), servez avec cresson autour, assaisonné de vinaigre et sel.

Fricassée de poulet. (Entrée.)

Quand votre poulet est épluché, flambé et vidé, coupez-le par morceaux que vous faites tremper pendant une ou 2 heures dans l'eau froide pour faire blanchir la chair ; égouttez-les. Mettez dans une casserole un morceau de beurre et une cuillerée de farine ; remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu, mouillez avec un verre d'eau, ajoutez sel, poivre, muscade râpée, bouquet de persil et ciboule ; mettez le poulet, faites cuire 3 quarts d'heure ; liez de 3 jaunes d'œuf, et ajoutez du jus de

citron, de verjus ou filet de vinaigre. Aux 2 tiers de la cuisson on met des champignons; on ajoute, si l'on veut, des petits ognons et des culs d'artichauts en même temps que l'on met le poulet. Des écrevisses font très-bien sur une fricassée de poulet, ainsi que des croûtons et des crêtes de coq autour du plat. Pour entretenir blanche la chair du poulet, il faut la couvrir, pendant la cuisson, d'un rond de papier beurré placé sur la fricassée, dans l'intérieur de la casserole.

Les restes d'une fricassée de poulet peuvent se servir frits après les avoir panés à 2 fois.

Fricassée de poulet à la Saint-Lambert. (Entrée.)

Procédez de même que pour les lapereaux.

Poulet au four. (Entrée.)

Faites crever une demi-livre de riz dans du bouillon et l'assaisonnez de bon goût; qu'il soit épais. Quand il est cuit, mettez-en une couche sur une tourtière, placez dessus une fricassée de poulet froide avec sa sauce, et arrangez-la avec soin; recouvrez de riz que vous dorez avec un jaune d'œuf, et faites cuire au four, ou sous le four de campagne.

Poulet à la tartare. (Entrée.)

Prenez un poulet gras; ôtez-en le cou et les pates, fendez-le du côté de l'estomac, ouvrez-le, aplatissez-le avec le couperet, mettez du beurre dans la casserole avec persil, ciboule hachés, sel et poivre; faites-y revenir et cuire

ensuite votre poulet; un quart d'heure avant de servir, panez-le, mettez-le sur le gril à feu doux, retournez-le pour qu'il prenne une belle couleur, et servez sur une sauce à la tartare, page 46.

Poulet à la paysanne. (Entrée.)

Dépecez comme une fricassée; mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre, 2 cuillerées d'huile d'olive; passez sur un feu vif, mettez-y revenir vos membres pour prendre belle couleur. Quand ils sont cuits à moitié, joignez une carotte coupée en liards, 2 ognons coupés en anneaux, et du persil en branches; mouillez de jus ou bouillon; faites mijoter un quart d'heure et servez.

Poulet à l'estragon. (Entrée.)

Faites blanchir une petite poignée d'estragon; égouttez, hachez fin avec le foie du poulet, maniez du beurre, sel et gros poivre avec le tiers de l'estragon; farcissez-en votre poulet, bardez-le et le faites rôtir avec une enveloppe de papier huilé ou beurré. Mettez le reste de l'estragon dans du beurre que vous avez fait fondre et auquel vous ajoutez un peu de farine; mouillez d'un peu de bouillon, liez de jaunes d'œuf, ajoutez du verjus ou citron, servez sous le poulet orné de quelques brins d'estragon frais.

Matelote de poulet et d'anguille. (Entrée.)

Coupez en quartiers un gros poulet gras; faites-le cuire entre des bardes de lard, avec

bouillon, beaucoup de petits ognons et du sel; la cuisson faite, mettez dans une autre casserole une anguille coupée par tronçons, une demi-bouteille de vin, un bouquet garni, et le mouillement dans lequel les poulets ont cuit; faites cuire l'anguille et réduire à peu de sauce; dressez dans le plat les morceaux de poulet avec l'anguille, les petits ognons, avec des croûtons passés au beurre, et servez avec la sauce dessus.

Poulet à la parole. (Entrée.)

Mettez dans une casserole un poulet, après l'avoir flambé et vidé, et troussé les pates; mettez des tranches de lard dessus et dessous, ognons, carottes, un bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, sel, poivre; mouillez avec un peu de bouillon; faites cuire à petit feu; passez votre mouillement au tamis; dégraissez; mettez-y un morceau de beurre manié de farine, une bonne pincée de persil haché; faites lier sur le feu, et servez avec jus de citron ou filet de vinaigre.

Poulets farcis. (Entrée.)

Mettez dans une casserole une chopine de lait avec une bonne poignée de mie de pain; faites cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse; mettez-la refroidir, et écrasez et mêlez bien avec persil, ciboules, thym, laurier hachés fin, sel, poivre, un morceau de beurre, 2 jaunes d'œufs crus; mettez cette farce dans le

corps du poulet gras flambé, vidé et épluché; troussez-le et mettez cuire à la broche entre bardes de lard; servez sur une sauce faite avec un morceau de beurre manié de farine, bouillon, filet de vinaigre, un anchois haché, une pincée de câpres, peu de sel et muscade; faites lier sur le feu; servez sur le poulet.

Poulet au beurre d'écrevisses. (Entrée.)

Prenez un poulet que vous flambez et videz, farcissez le dedans avec une farce et son foie; mettez entre la chair et la peau du beurre d'écrevisses; cousez le poulet; troussez les pates et mettez-le cuire à la broche entre des bardes de lard; faites lier dans une casserole un peu de jus, un morceau de beurre d'écrevisses, sel, poivre; faites cuire sans faire bouillir; servez dessus le poulet. Voyez *Beurre d'écrevisses*, page 53.

Poulet grillé dans son jus. (Entrée.)

Prenez un poulet que vous flambez et videz; troussez les pates en dedans; faites mariner avec de l'huile, persil, ognons en tranches, clous de girofle, sel, poivre. Après l'avoir laissé mariner 2 heures, couvrez-le de bardes de lard et de papier, avec tout son assaisonnement; faites griller à très-petit feu; la cuisson faite, ôtez le papier, les bardes, et tout ce qui pourrait tenir après; servez avec une sauce à la ravigote.

POULARDE ET CHAPON.

Les poulardes sont de jeunes poules engraissées. Pour qu'elles soient bonnes, il faut qu'elles n'aient point encore pondu.

Les chapons sont de jeunes poulets chaponnés et engraissés; il faut qu'ils soient tendres, gras, bien nourris et de 7 à 8 mois.

On sert les chapons et les poulardes de presque toutes les façons convenues pour les poulets gras.

Poularde à la tartare. (Entrée.)

Comme le poulet, page 132.

Poularde en matelote. (Entrée.)

Comme le poulet, page 133.

Cuisses de poularde au jambon. (Entrée.)

Prenez des cuisses de poularde que vous passez sur le feu avec du beurre; faites cuire avec bouillon, un demi-verre de vin blanc, un morceau de beurre, une tranche de jambon, filet de vinaigre, persil, ciboules, sel, poivre; faites cuire à très-petit feu, passez la cuisson au tamis, dégraissez; servez à courte sauce sur les cuisses.

Poulet ou poularde aux truffes. (Rôt.)

Vous préparez comme la dinde aux truffes et faites rôtir de même. Il leur faut moins de temps pour se parfumer.

Chapon au riz. (Entrée.)

Faites bouillir moitié eau et moitié bouillon, mettez-y votre chapon, avec un peu de jambon, muscade, sel, poivre; faites bouillir une heure; mettez 6 cuillerées de riz; laissez cuire encore une heure; servez avec le riz dessus le chapon et peu clair. Colorez d'un peu de jus, ou d'un jaune d'œuf étendu avec une plume.

Chapon au gros sel. (Entrée.)

Vous le couvrez de bardes de lard pour le tenir blanc; ficelez-le, et mettez-le dans le pot-au-feu; quand il est cuit, servez avec un peu de bouillon et gros sel par-dessus.

Chapon rôti. (Rôt.)

Flambez, épluchez et videz; troussez les pates en dedans; ficelez et le couvrez de bardes de lard; mettez-le à la broche, et arrosez-le avec son jus : quand il est cuit, dressez sur un plat, et servez-le avec cresson assaisonné de sel et vinaigre.

COQ ET POULE.

Ils sont excellens pour faire de bon bouillon et de la gelée pour les malades. On s'en sert aussi pour faire de bon consommé, qui donne du corps à toutes sortes de sauces et ragoûts.

Poule aux ognons. (Entrée.)

Faites cuire au pot; passez à la casserole, et faites prendre une belle couleur avec du lard coupé par morceaux; retirez-la; faites un

roux, mouillez de bouillon ; remettez cuire votre poule à petit feu une heure et demie avec un bouquet garni, peu de sel, poivre et 12 petits ognons.

Poule au riz. (Entrée.)

Faites-la cuire au pot, et conduisez du reste comme le chapon au riz, page 137.

Poule en fricassée de poulet. (Entrée.)

C'est le moyen d'utiliser une poule que vous avez fait cuire au pot. Il faut la faire mariner dans une forte marinade.

Poule frite. (Entrée.)

Vous pouvez encore utiliser une poule cuite au pot en la mettant mariner et frire avec pâte ou panure.

Poule en daube. (Entrée.)

Une poule bien engraissée est très-bonne cuite en daube.

DINDON.

Il faut préférer pour la table celui qui est jeune, tendre et gras, dont la peau est blanche et les pates noires. On préfère, pour la délicatesse, la femelle au mâle.

Dindon à la broche et farci. (Rôt.)

On le barde, et il faut une heure et demie pour le faire rôtir parfaitement. On peut le farcir d'un hachis de toutes sortes de viandes mêlées de chair à saucisse, et, si on veut, de

marrons. On fait aussi une farce d'une grande quantité de champignons, foie, persil, ciboules, le tout haché; on le sert rôti sur du cresson assaisonné de sel et de vinaigre.

Dinde aux truffes. (Rôt.)

Il faut avoir une dinde grasse et très-fraîche; flambez, videz; s'il vous arrivait de crever l'amer ou les intestins, lavez l'intérieur du corps. Lavez avec une brosse dans plusieurs eaux, et pelez 3 ou 4 livres de truffes; hachez une poignée des moins belles; hachez une livre de lard bien gras, que vous mettez avec les truffes hachées et les pelures dans une casserole; mettez-y aussi celles qui sont entières, sel, poivre, épices, une feuille de laurier; laissez sur un feu doux pendant 3 quarts d'heure; retirez vos truffes; sautez-les, et les laissez presque refroidir; mettez-les dans le corps de la dinde; recousez les ouvertures; laissez-la se parfumer de 4 à 8 jours, selon le temps plus ou moins froid ou chaud, bardez-la; mettez-la à la broche, enveloppée de papier fort et beurré : 2 heures suffisent pour la cuisson; quand elle est achevée, ôtez le papier, faites prendre couleur 5 minutes, et servez.

Une dinde ainsi préparée est excellente en daube ou braise, cuite comme la dinde en daube ci-dessous.

Dinde en daube. (Entrée.)

On choisit de préférence une vieille dinde; lardez de gros lardons assaisonnés de sel,

poivre, persil, ciboules, thym hachés; vous la farcissez si vous voulez comme la dinde à la broche; couvrez et ficelez; mettez-la dans une daubière, avec tranches de lard, et une moitié de pied de veau, sel, poivre, ognons, carottes, bouquet garni, clous de girofle, thym, laurier, une gousse d'ail; mouillez de 3 verres de bouillon et de 2 cuillerées d'eau-de-vie, couvrez la marmite de son couvercle en entourant le bord d'un torchon humide; faites cuire à petit feu, et ayez soin de la retourner au milieu de la cuisson : quand elle est cuite, retirez du feu, dégraissez la sauce et la passez au tamis; dressez votre dinde dans le plat, et servez la garniture autour. Il faut bien 5 heures pour la cuisson. L'usage le plus agréable d'une dinde en daube est de la servir froide avec sa gelée.

Dindon dans son jus. (Entrée.)

Troussez un dindon, après l'avoir flambé et vidé; passez-le dans le beurre; foncez une casserole de tranches de veau; mettez le dindon dessus, l'estomac en dessous; couvrez de bardes de lard : mouillez avec du bouillon, sel, poivre, un bouquet; faites cuire à très-petit feu; passez la sauce au tamis; dégraissez et servez sur le dindon.

Abatis de dindon en fricassée de poulet. (Entrée.)

Vous l'accommodez comme la fricassée de poulet, page 131.

Abatis de dindon en haricot. (Entrée.)

Coupez par morceaux, faites revenir; saupoudrez de farine et mouillez avec du bouillon ou de l'eau, poivre, sel, bouquet garni; faites cuire; ajoutez des navets auxquels vous avez fait prendre couleur dans le beurre; dégraissez. Vous pouvez ajouter des pommes-de-terre ou des marrons rôtis.

Du dindonneau.

Le dindonneau se sert à la broche et bardé pour un plat de rôt, principalement quand il est gras et dans la nouveauté; il faut une heure pour la cuisson. Quand il est cuit et refroidi, ce que l'on a desservi de table sert à faire différentes entrées; on le met en blanquette, à la béchamel; les cuisses se mettent sur le gril et se servent avec une sauce Robert.

Dindonneau gras farci de truffes. (Rôt.)

Prenez un dindonneau bien gras, que vous flambez et videz; faites une farce avec son foie, truffes, persil, ciboules, sel, poivre, lard, le tout haché; liez avec jaunes d'œufs; remplissez-le en entier de cette farce; cousez-le, pour qu'elle n'en sorte pas; mettez à la broche couvert de bardes de lard.

POISSON DE MER.

Manière de faire cuire au bleu ou court-bouillon toutes sortes de poissons.

On le lave bien; on le met ensuite sans l'é-

cailler dans un plat profond, et on l'arrose de vinaigre rouge bouillant; on recouvre aussitôt hermétiquement le plat; quelques secondes après on le découvre et on le met dans un chaudron ou une poissonnière pleine d'eau bouillante; assaisonnez de sel, de feuilles de laurier et d'ognons. Dès que le poisson est cuit, on ôte le vase du feu, on y verse un verre d'eau froide, et on l'y laisse jusqu'à l'instant où il faut le servir. Servez sur une serviette ployée, pour qu'il conserve plus long-temps sa chaleur. Ceci est un *bleu* ou *court-bouillon bleu :* dans le *court-bouillon* simple on emploie du vinaigre blanc.

SAUMON.

Saumon au bleu. (Rôt.)

Vous le faites cuire au bleu comme ci-dessus, et le servez avec une sauce à l'huile et au vinaigre dans une saucière.

Saumon, sauce aux câpres. (Entrée.)

Prenez plusieurs tranches de saumon frais, que vous faites mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel et poivre; enveloppez-les dans du papier avec toute leur marinade; faites cuire sur le gril; ôtez le papier, et dressez sur le plat; servez sur une sauce blanche aux câpres.

Saumon en mayonnaise. (Entrée.)

Mettez un verre de vin blanc dans une casserole, tranches minces d'ognons, carottes,

champignons, bouquet garni, sel, poivre, épices : ajoutez un verre de vin blanc et votre saumon. La cuisson finie, laissez refroidir et servez sur une sauce mayonnaise verte, p. 48.

Saumon à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

On le prépare à la maître-d'hôtel comme le maquereau.

On le sert aussi à l'huile et au vinaigre.

Saumon à la broche. (Rôt.)

Vous le faites rôtir à la broche comme l'anguille, arrosez-le pendant la cuisson avec de l'huile ou du beurre; ayez soin de le ficeler et de l'arrêter pour l'assujettir à la broche. Quand il est cuit, vous le servez avec une sauce blanche aux câpres, page 44, ou une mayonnaise verte, page 48.

ESTURGEON.

Esturgeon. (Entrée.)

On peut le préparer de la même façon que le saumon.

THON.

Le thon est un poisson de mer qui s'expédie tout mariné.

On le mange ordinairement en salade (*hors-d'œuvre*). Pour le servir en *entrez*, dressez-le sur le plat avec beurre, persil, ciboules hachés ; panez de mie de pain et faites prendre couleur au four ou sous un couvercle de tourtière.

Dans les lieux où l'on peut s'en procurer

de frais, on l'accommode comme le saumon frais.

TURBOT ET BARBUE.

Turbot et barbue au bleu. (Entrée et rôt.)

Videz et parez-le : pour éviter qu'il ne se fende en cuisant, faites une incision sur le dos, coupez environ 2 pouces du gros joint qui se trouve dans le milieu. Faites-le cuire comme il est dit page 141, mais sur la cendre chaude sans bouillir; égouttez et dressez sur une sauce aux câpres, ou une sauce à l'huile dans une saucière.

Turbot et barbue au gratin. (Entrée.)

On les fait comme les merlans et limandes ci-après.

RAIE.

Raie à la sauce blanche. (Entrée.)

Après l'avoir vidée et lavée, faites-la cuire à l'eau bouillante, avec du vinaigre, bouquet de persil, poivre et sel; ne lui faites faire que 2 bouillons, pour qu'elle ne cuise pas trop; retirez-la ensuite sur un plat pour l'éplucher, coupez les bords pour la propreté. Au moment de servir, égouttez-la et versez dessus une sauce aux câpres, page 44.

Raie au beurre blanc.

Il faut, pour cette manière d'accommoder, avoir de la raie d'une grande fraîcheur; faites fondre dans le plat que vous devez servir un morceau de beurre très-frais, avec sel, poivre,

un

un filet de verjus; mettez dessus votre raie, cuite comme la précédente, et servez chaud.

Raie au beurre noir. (Entrée.)

Faites-la cuire comme la précédente; mettez-la sur le plat que vous devez servir; assaisonnez de sel et poivre; faites fondre dans la poêle un morceau de beurre jusqu'à ce qu'il soit très-chaud; faites-y frire du persil, et versez le tout sur la raie; faites ensuite chauffer dans votre poêle une cuillerée de vinaigre que vous versez aussi sur le plat; servez chaud.

Raie à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Elle se fait cuire comme les précédentes, et se sert sur une sauce à la maître-d'hôtel.

MORUE.

Morue salée au blanc. (Entrée.)

Pour connaître la bonne morue, il faut choisir la chair blanche, une peau noire, de grands feuillets; faites-la dessaler dans l'eau 3 jours s'il le faut; il faut la laver après l'avoir écaillée; faites-la cuire un moment dans l'eau; quand elle sera prête à bouillir, écumez-la et l'ôtez du feu aussitôt qu'elle bout; couvrez-la et la laissez ainsi pendant un quart d'heure; retirez-la de l'eau; mettez-la égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, muscade et poivre; délayez avec un peu de lait; mettez-y après la morue pour lui faire prendre du goût, et servez.

Morue à la béchamel. (Entrée.)

Après l'avoir fait cuire, comme la précédente, vous la mettez 5 minutes dans une *Béchamel.* Voyez page 43.

Morue au gratin. (Entrée.)

Cuite comme les précédentes, tirez la chair par petits morceaux : ajoutez, beurre, persil, sel, poivre, épices, 3 à 4 cuillerées à dégraisser de béchamel que vous mêlez avec la morue et liez de jaunes d'œufs; arrangez-la sur le plat : saupoudrez de chapelure ou mie de pain, arrosez de beurre, et garnissez le tout de croûtons trempés dans le beurre fondu. Faites prendre couleur au four de campagne.

Morue à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Quand vous l'avez fait cuire comme ci-dessus, vous la mettez sur un plat avec du persil, ciboule hachés, gros poivre, muscade râpée, un bon morceau de beurre, une cuillerée de verjus ou vinaigre; faites chauffer en la retournant, et la servez tout de suite.

Morue à la sauce aux câpres. (Entrée.)

Faites cuire comme la morue au blanc, dressez-la chaudement dans le plat que vous devez servir, et mettez par-dessus une sauce blanche avec câpres et anchois pilés.

Morue aux pommes-de-terre. (Entrée.)

Vous la faites cuire de la même manière, et préparer avec la même sauce que la précédente, vous y ajoutez des petites pommes-de-

terre cuites à l'eau salée, coupées par morceaux, et vous en supprimez, si vous voulez, les câpres et les anchois.

La *morue* se mange aussi à l'*huile et au vinaigre*.

Cabillaud ou morue fraîche à la vraie hollandaise. (Entrée.)

Mettez sur le feu à l'eau froide un morceau de cabillaud, avec les tranches d'un citron sans pepin, sel, tranches d'ognon, thym, laurier, un morceau de beurre; quand il sera cuit, faites cuire dans la même eau 12 à 15 pommes-de-terre; dressez sur le plat, les pommes autour, et masquez d'une sauce hollandaise faite d'un quarteron de beurre mêlé d'une demi-cuillerée de farine, sel, poivre, muscade, 3 jaunes d'œufs : mouillez d'un peu d'eau tiède, tournez sans laisser bouillir; ajoutez une cuillerée de vinaigre et servez.

MAQUEREAU.

Maquereau frais à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Videz et essuyez proprement votre maquereau, fendez-le par le dos, faites-le mariner une demi-heure au moins, et même quelques heures si vous en avez le temps, dans un peu d'huile assaisonnée de poivre et sel; faites griller, et arrosez avec la marinade. Dressez-le sur le plat, garnissez le dedans de beurre frais manié de persil, sel, poivre; faites chauffer le plat légèrement, et servez avec un jus de citron ou un filet de vinaigre.

On peut, pour éviter que les maquereaux ne crèvent en grillant, les envelopper avec la marinade dans un bon papier huilé.

Maquereau frais au beurre noir. (Entrée.)

On le fait griller comme le précédent. On le dresse sur le plat, on fait fondre dans la poêle un morceau de beurre, jusqu'à ce qu'il soit très-chaud; faites-y frire du persil, et versez le tout sur le maquereau; faites ensuite chauffer dans votre poêle une cuillerée de vinaigre que vous versez aussi sur le plat; servez chaud.

Maquereau à l'huile. (Entremets.)

Cuit sur le gril, on le mange froid à l'huile et au vinaigre.

Maquereau à la sauce tomate. (Entrée.)

——— *à la tartare.* (Entrée.)

——— *en mayonnaise.* (Entrée.)

Ces trois façons se préparent comme les harengs ci-après.

Maquereau salé. (Entremets.)

On le sert absolument comme les harengs salés, page 150.

HARENG.

Harengs frais à la sauce blanche. (Entrée.)

Videz, écaillez et nettoyez vos harengs, mettez-les sur un gril que vous aurez fait chauffer d'avance, pour éviter qu'ils ne s'y attachent : quand ils sont bien cuits, vous les

servez avec une sauce blanche, à laquelle vous pouvez ajouter des câpres.

Harengs frais à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Nettoyez et faites-les griller comme les précédens, fendez-leur le dos, dressez-les sur le plat, et garnissez le dedans du corps avec du beurre manié de persil, sel fin, poivre; faites chauffer le plat un peu pour servir chaud, et ajoutez jus de citron ou filet de vinaigre.

Harengs frais à la moutarde. (Entrée.)

Faites-les griller comme il est indiqué pour ceux à la sauce blanche, servez-les très-chauds sur le plat, et la sauce suivante dans une saucière : mettez ensemble dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de bouillon, une pincée de farine, du sel, une cuillerée de moutarde; faites lier sur le feu.

Harengs frais à la sauce tomate. (Entrée.)

Étant grillés, vous les servez sur une sauce tomate, page 49.

Harengs frais à la tartare. (Entrée.)

Vous prenez les filets que vous faites mariner; panez-les et les faites griller; vous les servez ensuite sur une sauce tartare, page 46.

Harengs frais en mayonnaise. (Entrée.)

Préparant les filets comme ci-dessus vous les servez sur une mayonnaise, page 48.

Harengs frais frits. (Entremets.)

Il faut les vider, écailler, nettoyer, les fari-

ner, les mettre dans une friture bien chaude, et servir saupoudrés de sel fin et garnis de persil frit.

Harengs salés. (Entremets.)

On les fait dessaler 24 heures, et on les mange en salade avec beaucoup de fourniture, après les avoir fait cuire dans de l'eau, et en avoir ôté les écailles, la tête, la queue et les arêtes. Cuits de la même manière, on les sert sur de la purée.

Harengs saurs. (Entremets.)

On les mange ordinairement grillés et assaisonnés d'huile seulement, ou en salade avec de la fourniture.

Harengs saurs en caisse. (Entremets.)

Faites une caisse de papier, garnissez-en le fond avec des petits morceaux de beurre, persil, ciboules hachés, champignons coupés en petits morceaux; mettez dessus les filets de vos harengs sans tête, peau, queue, ni arêtes, couvrez d'un autre lit de beurre et de champignons, persil, ciboules, poivre; ajoutez de la chapelure, et faites griller de belle manière. C'est un très-bon mets pour les déjeuners.

LIMANDES, SOLES, CARRELETS ET PLIES.

Ils s'accommodent tous de la même façon : on les vide et on les lave bien, on les farine et on les fait frire à feu clair dans une friture bien chaude, sans quoi le poisson serait mol-

lasse. On le retire de la friture quand il est bien cuit, et on sert après avoir saupoudré de sel. (*Entremets.*) Il faut enlever la peau du dos de la sole avant de la faire frire.

Soles, limandes, carrelets et plies au gratin. (Entrées.)

Quand on les a bien nettoyés, lavés et essuyés, on met du bon beurre manié de farine dans le plat qu'on doit servir, avec persil, ciboules, champignons, le tout haché avec sel et poivre, et on arrange son poisson dessus. On fait le même assaisonnement par-dessus le poisson qu'on a fait en dessous; on ajoute un demi-verre de vin blanc, on couvre bien son plat, et on fait cuire sur un fourneau; quand il est cuit, on sert à courte sauce. On peut mettre de la chapelure, et faire cuire sous un four de campagne.

Ces poissons se servent encore à la maître-d'hôtel, à la tartare, aux tomates, en mayonnaise, comme les harengs.

MERLAN.

Merlans frits. (Entremets.)

Videz-les, laissez-leur les foies, incisez-les légèrement en 5 ou 6 endroits de chaque côté; trempez-les dans la farine, et faites frire à feu vif; servez sur une serviette.

Merlans au gratin. (Entrée.)

On peut encore les servir au gratin, comme il est expliqué aux *Soles*, *Limandes*, etc.

Merlans grillés. (Entrée.)

Incisez-les comme les précédens, et faites-les mariner avec huile, persil, ciboules, échalotes hachés, sel, poivre; faites griller sur un feu vif, et arrosez avec le restant de la marinade; étant cuits, vous les servirez avec une sauce blanche aux câpres.

Les merlans se servent aussi à la *maître-d'hôtel*, à la *sauce aux câpres*, à la *tartare*, aux *tomates*, en *mayonnaise*. Voyez l'article hareng.

VIVE.

Manière de l'accommoder. (Entrée.)

Écaillez et videz des vives, commencez par ôter le piquant, lavez-les et incisez-les légèrement des 2 côtés; faites mariner avec de l'huile, sel, poivre; faites griller en les arrosant avec leur marinade. Les vives se servent avec sauce à la ravigote, hachée, mayonnaise, etc.

ROUGETS.

Rouget à l'huile. (Entremets.)

Faites un court-bouillon avec de l'eau, du vinaigre, ognons, racines, un bouquet de persil, ciboules, un peu de beurre; faites-le cuire une demi-heure; mettez dedans les rougets: il ne faut qu'un moment pour la cuisson; retirez-les pour lever doucement l'écaille sans toucher à la tête, et servez-les pour manger à l'huile et au vinaigre.

Rougets grillés. (Hors-d'œuvre.)

Coupez la tête, videz et nettoyez; passez-les dans le beurre avec persil, ciboules, échalotes hachés, sel, poivre; panez-les de mie de pain; faites griller.

On les accommode aussi *en matelote* et *au gratin*, comme les merlans.

ALOSE.

Alose au bleu. (Rôt.)

Faites cuire une alose au bleu, page 141, sans l'écailler, après l'avoir vidée, bien lavée, et servez-la de cette façon avec une mayonnaise, page 48, dans une saucière.

Alose à l'oseille. (Entrée.)

Vous la faites mariner avec huile, sel, poivre, persil, ciboules, thym, laurier, le tout entier; faites griller; arrosez en cuisant avec le restant de la marinade, et servez sur une farce d'oseille.

ANCHOIS. (Hors-d'œuvre.)

Les anchois sont de petits poissons de mer que l'on confit au sel. Après les avoir bien lavés, on les ouvre en 2 pour en ôter l'arête; ils servent ordinairement à garnir des salades et pour mettre dans des sauces.

On les sert aussi frits : après les avoir fait dessaler, vous les trempez dans une pâte qui ne soit pas trop liquide; quand ils sont frits, servez-les de belle couleur pour *entremets*.

Salade d'anchois. (Hors-d'œuvre.)

Nettoyez des anchois dont vous ne conservez que les filets; ayez des jaunes d'œufs durs que vous hachez; hachez-en aussi les blancs; hachez encore de la fourniture de salade. Vous rangez tout cela sur un hors-d'œuvre par petits carrés, en mélangeant les couleurs avec goût; assaisonnez d'huile et un peu de vinaigre.

SARDINE. (Hors-d'œuvre.)

La sardine est un petit poisson de mer, assez semblable à l'anchois, quoiqu'elle soit un peu plus épaisse et plus grosse. Quand elle est fraîche, elle s'accommode ainsi : on les écaille, on les lave et on les fait cuire sur le gril; faites une sauce avec beurre, un peu de farine, filet de vinaigre; un peu de moutarde, sel, poivre, un peu d'eau; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur vos sardines.

Lorsqu'elles sont salées, on les passe dans la casserole avec du beurre frais, et on les sert de suite.

ÉPERLANS.

Manière de les accommoder.

Il ne faut point les vider; lavez-les et les essuyez bien entre 2 linges; farinez-les et les faites frire à grand feu; servez pour un plat d'entremets.

ÉCREVISSES DE MER, HOMARS ET CRABES.
(Hors-d'œuvre.)

Ils se préparent tous de la même façon :

faites-les cuire à bon feu l'espace d'une demi-heure, avec de l'eau et du sel, poivre, vinaigre, persil, ciboules, thym, laurier; étant refroidis dans leur cuisson, frottez-les d'un peu de beurre pour leur donner belle couleur; cassez-leur les pates auparavant; ouvrez l'écrevisse ou le homar par le milieu; servez-les froids sur une serviette et les grosses pates autour.

MOULES.

On doit les choisir fraîches et avoir soin qu'elles ne contiennent pas de crabes, qui sont de petits crustacées très-malfaisans.

Moules à la poulette. (Entrée.)

Après les avoir bien lavées, ratissez leurs coquilles, égouttez-les, mettez les à sec dans une casserole sur un bon feu pour les faire ouvrir, ôtez une coquille à chacune, et dressez-les à mesure dans un plat; faites une sauce à part avec un morceau de beurre, une pincée de farine; liez de jaunes d'œufs, ajoutez un filet de vinaigre, et versez sur vos moules; faites chauffer un moment le plat, et servez.

Moules aux fines herbes. (Entrée.)

Après les avoir préparées comme les précédentes, vous mettez dans une casserole un morceau de beurre et les moules, une bonne pincée de fines herbes, poivre, sel; sautez-les et les faites cuire un demi-quart d'heure.

POISSON D'EAU DOUCE.

Matelote à la marinière. (Entrée.)

Une carpe, une anguille, un barbillon et une lotte (on peut suppléer la lotte par la tanche), sont les 4 poissons préférés pour la composer. On les nettoie, on les vide et on les coupe par tronçons. On prépare des petits ognons et des champignons que l'on fait blanchir; on a du lard de poitrine coupé par petits carrés et du beurre bien frais.

Dans une casserole en cuivre, pouvant contenir le double de poissons que l'on a à y mettre, on fait fondre à petit feu le beurre dans lequel on fait revenir le lard, que l'on retire dans une assiette, et ensuite les ognons et les champignons, que l'on retire également. On fait alors un roux avec de la farine, et aussitôt qu'il a pris la couleur convenable, on y verse la quantité de vin rouge nécessaire à la cuisson du poisson, mais plutôt moins que trop, le poisson, en cuisant, augmentant la sauce par l'eau qu'il forme. On ajoute alors sel, poivre, quatre-épices, un bouquet de persil, thym et laurier, et une gousse d'ail. On augmente le feu, et dès que la sauce commence à bouillir, on la goûte pour ajouter l'assaisonnement nécessaire, observant qu'il faut qu'il domine un peu, parce que le poisson l'adoucit toujours. On met alors dans la casserole les têtes des poissons, ensuite les tronçons d'anguille, et toujours les plus gros dessous et les plus aisés à cuire en dessus.

On recouvre le tout des morceaux de lard, des ognons et des champignons, on fait grand feu, et on laisse cuire environ dix minutes; on goûte alors, et on assaisonne de nouveau, si cela est nécessaire. Si la sauce est trop longue, on y jette un morceau de beurre manié de farine; on y ajoute un demi-verre d'eau-de-vie, et on y trempe des tranches de pain rôti.

On dresse enfin sur un plat, en mettant les croûtes les premières, et ornant le tout d'une douzaine d'écrevisses cuites à l'avance. (Cette recette est extraite de l'ouvrage intitulé : *Le Pêcheur français.*

Autre matelote. (Extraite de la *Maison de campagne.*)

Prenez une carpe moyenne, une petite anguille, une belle tanche, nettoyez-les comme il est d'usage de le faire, coupez-les par tronçons. Laissez la laitance de carpe, mais point les œufs. Prenez douze petits ognons, n'en ôtez que la première peau pour qu'ils ne s'écrasent pas. Faites-leur prendre une belle couleur blonde dans un quarteron de beurre, retirez-les, mettez dans le beurre un demi-quarteron de petit lard en morceaux, faites-les roussir un peu, ôtez-les, mettez votre poisson en place et faites-le revenir aussi en le sautant, retirez-le. Mettez dans le beurre deux cuillerées de farine, tournez, et mouillez avec deux verres de bouillon chaud; remettez le lard et le poisson avec assez de poivre, un bou-

quet garni, deux gousses d'ail, un clou de girofle, une chopine de bon vin rouge. Quand la matelote commence à bouillir, ajoutez les petits ognons et huit champignons coupés en quatre. Faites cuire une demi-heure à grand feu, tâchez que le beurre ne surnage pas (ce qu'on évite en remuant de temps en temps), et que la sauce ne soit pas trop longue. Otez le bouquet; dressez le poisson en pyramide, arrangez les ognons et les champignons autour, versez la sauce dessus.

Matelote vierge. (Entrée.)

Prenez une carpe, une anguille, un brochet ou barbillon; videz, écaillez, coupez les nageoires, dépouillez votre anguille; coupez le tout par tronçons, que vous mettez dans une casserole; garnissez de tranches d'ognons, un bouquet garni, assaisonnez et mouillez de 2 tiers de vin blanc, et un d'eau, mettez un morceau de beurre, faites bouillir quelques bouillons, et retirez du feu. Sautez des petits ognons et des champignons dans du beurre, ajoutez un peu de sucre, poivre et muscade, 2 à 3 cuillerées de farine, mouillez avec le fond de votre poisson; quand le ragoût est cuit, dressez votre poisson au milieu du plat; passez votre ragoût et le liez de jaunes d'œufs. Masquez avec la sauce, les ognons et champignons autour, quelques croûtons frits et des écrevisses.

CARPE ET BRÊME.

Les carpes de rivière, surtout de Seine, sont les plus estimées, parce qu'elles ne sentent pas la bourbe. Les plus grosses et d'une couleur dorée sont pour l'ordinaire les meilleures et les plus saines. La brême est aussi un poisson d'eau douce qui approche de la carpe.

Moyen de faire passer aux carpes le goût de vase.

Celles que l'on pêche dans les lacs ou étangs vaseux ont ordinairement, dit le *Pêcheur français*, un goût de bourbe qui empêche qu'on les mange avant de les avoir fait dégorger dans l'eau vive pendant une huitaine de jours. On peut néanmoins détruire ce mauvais goût en très-peu de temps : il s'agit de faire avaler à la carpe qui vient d'être pêchée un verre de fort vinaigre. Il s'établit alors sur son corps une sorte de transpiration épaisse que l'on enlève en grattant plusieurs fois avec un couteau en même temps qu'on l'écaille. Quand elle est morte, sa chair se raffermit et est d'un goût aussi franc que si elle avait été pêchée dans une eau vive.

De très-bonnes cuisinières font mariner dans du vinaigre, poivre, sel, thym, laurier, muscade, les carpes qu'elles destinent à la friture, après les avoir préparées et ouvertes.

Carpe frite. (Rôt.)

Prenez une carpe que vous écaillez ; fendez-la en 2 morceaux par le ventre, videz-la, ôtez-

en la laite ou les œufs ; passez-la dans la farine ; mettez-la dans une friture très-chaude ; quand votre carpe est à moitié cuite, ajoutez dans la friture la laite ou les œufs qu'il faut aussi fariner ; faites cuire, et servez garnie de persil frit.

Carpe grillée. (Entrée.)

On peut encore servir la carpe cuite sur le gril ; après l'avoir vidée et écaillée, avec une farce d'oseille dessous, ou avec une sauce blanche aux câpres.

Carpe à l'étuvée. (Entrée.)

Ayez du petit lard coupé en dés, que vous faites revenir dans la casserole avec un petit morceau de beurre ; retirez ce lard, et passez dans la graisse qui reste des ognons fort petits ; lorsqu'ils sont d'un beau blond, vous les retirez aussi ; mettez dans la casserole une cuillerée de farine dont vous faites un roux ; mouillez d'un verre d'eau et une chopine de vin ; ajoutez un bouquet garni, du poivre, peu de sel ; quand cette sauce commence à bouillir, vous y jetez votre lard, les ognons, des champignons ou des culs d'artichauts ; faites bouillir 10 minutes à grand feu ; jetez-y votre carpe, que vous avez écaillée, vidée et coupée par tronçons. Ce mélange, qui forme l'étuvée, doit bouillir encore 10 minutes, et le tout doit être cuit. Pour la servir, vous la dressez sur un plat que vous avez foncé de tranches de pain rôties.

Carpe entière au vin. (Entrée.)

Prenez une carpe que vous écaillez et videz; maniez un morceau de beurre avec persil, ciboules, échalotes, le tout haché, sel, poivre; mettez-le dans le corps de la carpe; enveloppez-la et faites-la cuire avec bouillon, une chopine de vin rouge, un morceau de beurre, tranches d'ognons et de racines, clous de girofle, thym, laurier; quand la carpe est cuite, passez la sauce au tamis, et faites-la réduire; dressez la carpe sur le plat, ôtez l'enveloppe, et servez la sauce dessus.

Carpe à la chambord. (Entrée et relevé.)

Videz et écaillez une grosse carpe : faites entrer dans le corps, par la tête, des laitances, ou une farce de poissons ou de godiveau; piquez-la de lard fin d'un côté dont vous avez enlevé la peau. Mettez-la dans la braisière ou daubière, sur des tranches de lard, 2 ognons, carottes, bouquet : mouillez de vin blanc; faites cuire doucement une heure et demie, bien étouffé; retirez son fond que vous mêlez avec un coulis ou jus, et servez sous votre carpe, garnie comme il est dit pour la tête de veau en tortue.

Carpe à la provençale. (Entrée.)

Mettez dans une casserole une carpe coupée par tronçons, avec de l'huile, une chopine de vin, un petit morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, persil, ciboules, échalotes,

champignons, le tout haché; faites cuire et réduire à courte sauce; servez.

PERCHE.

Perche au bleu. (Rôt.)

Otez les ouïes et videz : faites-la cuire dans un court-bouillon, comme il est indiqué page 141. Quand elle est cuite, épluchez-la de ses écailles, dressez-la sur le plat que vous devez servir, et une sauce à l'huile dans une saucière.

Perches à la tartare. (Entrée.)

Videz et écaillez 3 moyennes perches, ensuite hachez persil et fines herbes, échalotes, champignons; faites mariner vos perches avec 2 cuillerées d'huile, jus de citron et assaisonnement : quand elles auront mariné 2 heures, passez vos herbes, et la composition au beurre, ajoutez la marinade et 3 jaunes d'œufs battus; versez le tout sur votre poisson, et panez 2 fois, faites griller, et servez sur une sauce tartare.

Perche frite. (Rôt.)

Vous l'écaillez et videz; ciselez des 2 côtés, farinez, faites frire de belle couleur. (*Rôt.*)

La perche se sert du reste comme le brochet.

TANCHE.

Tanches aux fines herbes. (Entrée.)

Ayez des tanches vivantes, que vous limonez : pour cela, vous les mettez dans de l'eau bouillante, et les couvrez promptement, pour

ne pas être brûlé par l'eau qu'elles peuvent faire jaillir sur vous; retirez-les un moment après, écaillez-les en commençant par la tête, en prenant garde de les écorcher; videz-les ensuite et faites-les mariner avec de l'huile, persil, ciboules, échalotes, le tout haché, thym, laurier, sel, poivre : enveloppez-les avec toute leur marinade dans deux feuilles de papier; faites cuire sur le gril, dressez-les sur le plat, en ôtant le papier, et servez dessus une poivrade ou une sauce blanche.

On les sert aussi en *matelote*, à l'*étuvée*, à *la poulette*, comme l'anguille : on les fait *frire*.

TRUITE.

Il y a plusieurs espèces de truites qui diffèrent entre elles par leur grosseur et leur couleur; la saumonée est plus grande que les autres.

Les grosses truites se servent comme le saumon, page 142.

Truite à la génevoise. (Entrée.)

Faites cuire au court-bouillon, page 141. Mettez à la casserole un morceau de beurre avec champignons, persil et échalotes hachés. Lorsque ces fines herbes sont revenues un instant sur le feu, ajoutez 2 cuillerées à bouche de farine, et délayez avec du court-bouillon passé au tamis. Égouttez la truite, et servez sur la sauce.

BROCHET.

Le brochet se trouve dans les étangs et dans les rivières; on préfère celui des rivières qui a la couleur brillante, tandis que l'autre est plus brun. Il faut éviter de manger les œufs, parce que souvent ils excitent des nausées, et purgent quelquefois assez violemment.

Brochet au bleu ou court-bouillon. (Rôt.)

Vous ne l'écaillez point, mais vous en ôtez les ouïes avec un torchon, pour ne pas vous piquer; vous le videz avec soin, et le faites cuire dans un court-bouillon, comme il est dit page 141; vous le servez pour le manger à l'huile et au vinaigre.

Brochet à la flamande. (Entrée et relevé.)

Videz et parez un fort brochet, levez la peau d'un côté, et seulement les écailles de l'autre : piquez de lard fin, carottes, cornichons, le côté où la peau est levée. Versez une bouteille de bon vin blanc dans une casserole, avec carottes coupées en lames; un ognon, bouquet : faites réduire aux 3 quarts, et passez au tamis. Faites fondre une demi-livre de beurre dans votre poissonnière, et posez votre brochet dessus, le côté piqué en dessus, laissez revenir et mouillez ensuite avec la réduction, poivre, sel : couvrez le dessus pour prendre couleur, à feu doux. Servez sur la sauce réduite à glace, et garnissez comme à la tête de veau en tortue.

Brochet frit. (Rôt.)

On le fait frire comme tout autre poisson, en le saupoudrant de farine.

Brochet à la maître-d'hôtel. (Entrée.)

Il se prépare comme le maquereau, page 147.

Brochet aux câpres. (Entrée.)

Cuit au bleu comme il est dit page 141, servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Brochet en salade. (Entremets.)

Cuit comme ci-dessus, levez les filets, ajoutez-y des câpres, cornichons, et même des anchois, si vous voulez, de la fourniture hachée; assaisonnez comme une salade; servez sur le plat, et garnissez le bord de laitues coupées par quartiers, et d'œufs durs coupés de même; saucez bien avec l'assaisonnement.

BARBEAU ET BARBILLON.

On l'appelle barbillon quand il est petit, et barbeau quand il est plus grand; il faut le choisir gros, gras et pris dans une eau claire; plus il est âgé, plus sa chair est ferme et de meilleur goût; il faut se défier de ses œufs, parce qu'ils causent souvent de grands maux d'estomac, et purgent violemment par haut et par bas; ainsi, il faut avoir soin de les ôter avec les entrailles. Le barbeau se prépare comme la carpe, page 159. On le sert aussi au bleu pour manger à l'huile, quand il est d'une bonne grosseur.

ANGUILLE.

Anguille à la tartare. (Entrée.)

Dépouillez votre anguille; pour cela vous l'attachez avec une ficelle par le cou à un clou, et vous faites couler la peau en la tirant de la tête à la queue, et ensuite coupez la tête; après avoir vidé, épluché et lavé l'anguille, coupez-la par tronçons; mettez dans une casserole un morceau de beurre, carottes coupées en tranches; ognons, persil, laurier, thym; une pincée de farine; mouillez avec vin blanc, sel, poivre; laissez cuire une demi-heure; et quand la cuisson sera faite, passez votre sauce au tamis dessus vos tronçons d'anguille, et faites-les cuire dans cette sauce; quand ils seront froids panez de mie de pain et trempez-les dans des œufs battus et assaisonnés, repanez et faites cuire vos tronçons sur le gril à un feu doux, et couvrez de votre four de campagne très-chaud; dressez et servez dessous une sauce à la tartare. Page 46. Quand elle n'est pas très-grosse, on ne la coupe pas, et on la sert en couronne sur le plat en attachant les 2 bouts ensemble.

Quand elle a le ventre bien argenté et le dos couleur d'ardoise, elle sent rarement la bourbe.

Anguille en matelote. (Entrée.)

Voyez l'article Matelote, page 156; vous pouvez n'y employer que de l'anguille.

Anguille à la poulette. (Entrée.)

Après avoir dépouillé et coupé votre anguille par tronçons, faites bouillir 5 minutes dans l'eau avec 2 cuillerées de vinaigre (ne mettez l'anguille que quand l'eau bout); faites égoutter. Faites fondre un morceau de beurre manié d'une cuillerée de farine, et sans roussir; mouillez d'un verre d'eau bouillante et autant de vin blanc; ajoutez sel, poivre, un bouquet garni, des champignons, un filet de vinaigre; mettez l'anguille cuire une demi-heure, liez de jaunes d'œufs, et servez.

Ce ragoût est bon aussi pour garnir un vol-au-vent.

Anguille à la broche. (Rôt.)

Prenez une grosse anguille que vous dépouillez, comme il est dit ci-dessus; coupez par tronçons de 6 pouces; piquez de lard fin sur le dos; mettez mariner 3 heures avec huile, sel, laurier, ognons et persil en branches; retirez de la marinade, attachez vos tronçons à un hatelet ou brochette de bois, en les séparant par des morceaux de pain de même grandeur et de l'épaisseur d'un demi-pouce; fixez ce hatelet à la broche, arrosez de beurre, et servez avec une sauce à la poivrade ou une rémolade dans une saucière.

Anguille frite. (Rôt.)

Dépouillez une anguille et nettoyez-la : coupez par morceaux de 3 pouces de long : mettez-la dans une casserole avec demi-bou-

teille de vin blanc, tranches d'ognons, carotte, thym, laurier, bouquet garni; assaisonnez de sel et d'épices : ajoutez un peu d'eau. Quand elle sera cuite, égouttez-la : passez le fond au tamis. Mêlez avec un fort morceau de beurre, 2 cuillerées de farine, muscade râpée, mouillez avec votre fond. Quand la sauce sera liée, ajoutez une liaison de 3 œufs et votre anguille; quand elle sera froide, panez à la mie de pain, à l'œuf et une seconde fois à la mie de pain : faites frire au moment de servir; servez dessous une sauce tomate ou italienne.

Anguille marinée grillée. (Entrée.)

Dépouillez une anguille, et coupez-la par morceaux, sautez-la 2 minutes dans une casserole avec un morceau de beurre : versez-la dans un plat creux, ajoutez sel, poivre, muscade, persil, fines herbes, champignons, une échalote, ciboule, le tout haché, une cuillerée d'huile; quand elle aura mariné 2 à 3 heures, panez de mie de pain et faites griller. Versez dessous une sauce piquante ou aux anchois.

Anguille au soleil. (Hors-d'œuvre.)

Dépouillez; videz et coupez une anguille par morceaux, faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y votre anguille avec un demi-verre de vin blanc et assaisonnement : quand elle sera cuite, ajoutez 2 cuillerées à dégraisser de sauce marinade cuite, étant froide,

panez

panez de mie de pain; assaisonnez, et panez une seconde fois; faites frire au moment de servir. La *marinade cuite* se fait de carottes, navets, ognons par tranches, 2 cuillerées de farine, poivre, sel, 2 clous de girofle, laurier, thym, un verre de vinaigre, 3 cuillerées de bouillon; laissez cuire une heure et passez au tamis.

LAMPROIE. *Manière de l'accommoder.*

Il faut la limoner comme les tanches, page 162; ensuite vous la coupez par tronçons et la faites frire après l'avoir farinée. (*Rôt.*)

Vous les faites aussi cuire sur le gril comme les autres poissons, et vous les servez avec une sauce aux câpres ou une sauce à la rémolade. (*Entrée.*)

Les lamproies se servent aussi en *étuvée*. Voyez l'art. Carpe, page 160. (*Entrée.*)

On accommode aussi les lamproies *à la tartare* comme les anguilles. (*Entrée.*)

LOTTE.

Il faut la limoner comme la tanche, page 162; elle se mange frite, ou en étuvée, ou a la poulette; il lui faut peu de cuisson.

ÉCREVISSES.

On les fait cuire dans un court-bouillon, comme il est dit page 33; faites-les refroidir, dressez-les en rocher sur un plat garni de persil vert en branches. (*Entremets.*)

On les prépare de la même façon pour les employer entières sur des ragoûts.

GRENOUILLES.

Il faut leur couper les pates et le corps, de sorte qu'il ne reste presque plus que les cuisses.

On ne peut les accommoder que des deux façons suivantes.

Cuisses de Grenouilles frites. (Entremets.)

Vous les mettez mariner crues pendant une heure avec vinaigre, persil, ciboules entières, une feuille de laurier, thym; ensuite vous les mettez égoutter et les farinez pour les faire frire; servez garni de persil frit.

Cuisses de Grenouilles en fricassée de poulets. (Entrée.)

Vous les mettez dans de l'eau bouillante, et leur faites faire un petit bouillon; retirez-les à l'eau fraîche et égouttez; mettez-les dans une casserole avec des champignons, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, un morceau de beurre; passez-les sur le feu 2 ou 3 tours, et y mettez une bonne pincée de farine; mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de bouillon, sel, poivre; faites cuire un quart d'heure et réduire à courte sauce; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs, une petite pincée de persil haché très-fin; faites lier sans bouillir.

ESCARGOTS.

Escargots en fricassée de poulets. (Entrée.)

Pour les faire sortir de leurs coquilles et les bien nettoyer, vous mettez une bonne poignée

de cendres dans un chaudron avec de l'eau ; quand elle commence à bouillir, mettez dedans les escargots et les y laissez 20 minutes au plus ; quand ils se tirent aisément de leurs coquilles, nettoyez-les et remettez-les encore dans une nouvelle eau fraîche, dans laquelle vous les laissez bouillir un instant ; égouttez-les et mettez-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, thym, laurier et des champignons ; ajoutez une pincée de farine ; mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc, sel, poivre ; laissez cuire jusqu'à ce que les escargots soient moelleux, et qu'il reste peu de sauce ; en servant mettez-y une liaison de jaunes d'œufs ; faites lier sans bouillir ; ajoutez-y un peu de verjus ou du vinaigre blanc, avec un peu de muscade.

LÉGUMES.

POIS VERTS.

Les pois verts se mangent pendant les mois de mai, juin, juillet et août ; les bons ont une petite queue après qu'ils sont écossés ; les plus fins sont les meilleurs et les plus recherchés ; ils se servent avec toutes sortes de viandes, et font d'excellens ragoûts.

Petits pois. (Entremets.)

Prenez 2 litres de pois, mettez-les dans la casserole avec un quarteron de beurre très-frais, un bouquet de persil, et, si on veut, un cœur de laitue ou de romaine coupé en

morceaux, 3 ou 4 petits ognons, peu de sel et de sucre; remuez, faites bouillir à petit feu une demi-heure; retirez le bouquet, ajoutez un morceau de beurre manié de farine et servez. On peut lier l'ognon, la laitue ou la romaine avec le bouquet.

Autre façon. (Entremets.)

Faites fondre dans une casserole un quarteron de beurre frais; ajoutez 2 litres de pois, peu de sel, du sucre; remuez; faites cuire à très-petit feu. Quand ils auront bouilli une demi-heure, ils seront cuits; liez de 2 jaunes d'œufs et servez.

Petits pois à l'anglaise. (Entremets.)

Mettez de l'eau dans une casserole, 3 quarts d'heure avant de servir; quand elle bout, ajoutez du sel, un bouquet de ciboules, une petite branche de menthe poivrée et les pois; quand ils sont cuits, égouttez promptement dans une passoire, et servez sur le plat avec du bon beurre frais, en le laissant fondre de lui-même.

Les *pois secs* ne servent qu'à faire de la *purée*; voyez page 54.

FÈVES.

Il faut les employer nouvelles et petites, et les faire bien cuire. Quand on les mange en robe, il faut les faire bouillir un quart d'heure dans l'eau pour ôter leur âcreté.

Petites fèves à la Macédoine. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du persil, ciboules, champignons, le tout haché, un morceau de beurre; passez sur le feu avec une pincée de farine; mouillez avec du bouillon, du vin blanc, un bouquet de persil, ciboule et sariette; faites bouillir à petit feu, mettez après 3 culs d'artichauts blanchis un quart d'heure dans l'eau bouillante, et coupés en petits dés, avec un litre de petites fèves de marais, la robe ôtée et cuites un quart d'heure dans l'eau; faites cuire, assaisonnez de sel, poivre; ôtez le bouquet; servez à courte sauce.

Pour les accommoder à la crème, n'y mettez point de vin ni d'artichauts : au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs avec de la crème.

Fèves à la bourgeoise. (Entremets.)

Mettez-les dans une casserole avec beurre, un bouquet de persil, ciboule et un peu de sariette; passez sur le feu et mettez une pincée de farine, un peu de sucre, et mouillez avec du bouillon; quand la cuisson est faite, mettez une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait, et servez.

Fèves à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Elles se font comme les haricots verts ci-après.

Fèves de marais à la poulette. (Entremets.)

Prenez un litre et demi de petites fèves

tendres, ôtez la tête, faites blanchir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous le doigt; mettez un peu de sel dans l'eau; égouttez; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, mêlé avec 2 cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade, un peu de sucre; ajoutez vos fèves, mouillez d'un peu d'eau; quand elles commenceront à bouillir, ajoutez une liaison de 2 jaunes d'œufs, et servez.

HARICOTS.

Le *haricot vert* doit être pris dans sa primeur; il faut le choisir petit et tendre, et avant que le grain ne soit formé. Les haricots blancs sont les plus utiles en cuisine; les rouges cuisent moins promptement.

Haricots verts au maigre. (Entremets.)

Après les avoir épluchés et lavés, vous les jetez dans l'eau bouillante avec du sel; quand ils sont cuits, vous les mettez à l'eau froide si vous voulez leur conserver la verdeur; retirez-les; faites les égoutter. Mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, du persil et de la ciboule hachés très-fin, du sel, muscade, un verre de lait ou de l'eau dans laquelle ils ont cuit; faites bouillir dix minutes, et servez avec une liaison de jaunes d'œufs. Si vous n'avez pas mis de lait, vous pouvez ajouter un filet de vinaigre.

Haricots verts au gras. (Entremets.)

Vous les ferez cuire comme les précédens. Faites frire dans une casserole du persil et un

ognon hachés fin, avec de bonne graisse; mettez vos haricots, faites revenir dix minutes, mouillez de jus et bouillon, faites bouillir un quart d'heure à petit feu; servez à courte sauce avec une liaison de jaunes d'œufs.

Haricots verts à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire de la même manière que les premiers. Quand ils sont près d'être retirés de l'eau, vous mettez dans la casserole du beurre frais manié de persil haché fin; faites fondre; retirez vos haricots, faites-les égoutter promptement, afin qu'ils ne refroidissent pas; mettez-les dans la casserole; sautez-les, et servez sur un plat chaud, avec filet de verjus.

Haricots verts au beurre noir. (Entremets.)

Après les avoir fait cuire comme ceux ci-dessus, vous les assaisonnez de sel, poivre, et les dressez sur le plat. Mettez dans une poêle du beurre, que vous faites roussir; quand il est roux, vous le versez sur les haricots; faites chauffer dans la même poêle une cuillerée de vinaigre que vous versez aussi, lorsqu'il est chaud, sur vos haricots, et servez.

Haricots verts en salade. (Entremets.)

Il faut les faire cuire à l'eau comme les précédens, les égoutter et faire refroidir. On les assaisonne quelques heures d'avance, de poivre, sel, vinaigre; on les couvre soigneusement. Au moment de servir, on leur fait égoutter l'eau qu'ils ont rendue, on

ajoute la fourniture et on les assaisonne d'huile.

HARICOTS BLANCS.

Les *haricots blancs nouveaux* doivent être cuits à l'eau bouillante, c'est-à-dire que l'on doit les jeter dans l'eau au moment où elle donne ses premiers bouillons; on y ajoute du sel, on fait bouillir à grand feu; on les retire quand ils sont suffisamment cuits, et on les met égoutter dans une passoire pour les accommoder de telle façon que l'on jugera à propos.

Les *haricots blancs secs* se cuisent de la même façon, à cette différence près que l'on doit les mettre à l'eau froide, et qu'ils sont beaucoup plus de temps à cuire (1).

Haricots blancs à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire comme il est indiqué ci-dessus, et égoutter promptement, afin qu'ils n'aient pas le temps de refroidir; mettez-les dans la casserole avec du beurre très-frais manié de persil et ciboules hachés, sel, poivre, filet de verjus; sautez-les et servez sur un plat chaud.

Haricots blancs au gras. (Entremets.)

Mettez dans une casserole de la graisse, un ognon haché; faites frire jusqu'à ce que l'ognon soit roux; ajoutez du persil haché; laissez frire encore un peu; jetez-y vos haricots

(1) Cette observation s'applique également aux pois, lentilles et fèves, lorsqu'ils sont secs.

cuits comme il est dit ci-dessus, et mettez-y sel, poivre, filet de vinaigre; mouillez, s'il est nécessaire, avec bouillon de haricots; laissez cuire une demi-heure et servez.

Haricots blancs au jus. (Entrèmets.)

Faites fondre dans la casserole un morceau de graisse; jetez une pincée de farine que vous laissez roussir; faites revenir un instant vos haricots, cuits comme nous avons dit ci-dessus; ajoutez du jus et du bouillon, sel, poivre; faites bouillir une demi-heure et servez.

Haricots blancs en salade. (Entremets.)

Ils se préparent comme les haricots verts en salade ci-dessus.

Haricots rouges à l'étuvée. (Entremets.)

Faites-les cuire dans l'eau avec du lard et des petits ognons; s'il sont nouveaux, vous les mettez à l'eau bouillante, et s'ils sont secs, à l'eau froide. Quand ils sont cuits, vous mettez dans la casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, fines herbes; faites-y sauter vos haricots; ajoutez un verre de vin; faites bouillir une demi-heure, et servez avec le lard et les petits ognons.

Il faut moins d'eau pour cuire ces haricots que pour les blancs et les verts.

On fait de très-bonne soupe avec l'eau dans la quelle les haricots ont cuit, comme soupe aux herbes, à l'ognon, etc.

LENTILLES. (Entremets.)

On les choisit larges et d'un beau blond.

Les lentilles à la reine ne servent que pour faire des coulis.

Nous ne donnerons rien sur leurs préparations, puisque les diverses manières de les assaisonner sont les mêmes qu'aux haricots blancs et rouges. Nous répéterons seulement que, comme légumes secs, elles doivent commencer à cuire à l'eau froide.

CHOUX.

Choux farcis. (Entrée.)

Prenez les choux les mieux pommés; ôtez-en les trognons; faites-les blanchir; garnissez ensuite l'intérieur de vos choux, et l'entre-deux des feuilles, d'une farce composée de la manière suivante : Hachez bien menu du lard et du veau, ou du bœuf, sel, poivre, ou de la chair à saucisse; ficelez vos choux et faites-les cuire 4 heures à la casserole à petit feu, sur un roux et des lardons; mouillez de bouillon.

Choux à l'allemande. (Entremets.)

Prenez des *choux frisés*, ou bien des choux à petites pommes; faites-les blanchir; hachez-les un peu, et faites-les revenir dans la casserole avec une suffisante quantité de beurre et de lard fondu; quand ils sont presque cuits, sans avoir été trop pressés, mouillez-les en-

suite avec un peu de jus et de bouillon, et servez-les avec du lard ou avec des saucisses.

Choux de Bruxelles. (Entremets.)

Les choux de Bruxelles sont de petits choux gros comme des noix et bien pommés. On les cultive à présent dans beaucoup de jardins.

Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante avec du sel ; faites les égoutter. Mettez un morceau de beurre dans la casserole ; faites-y revenir vos petits choux avec poivre et peu de sel, du jus si vous en avez ; servez-les sous une sauce blonde, page 44.

Choux à la crème. (Entrée.)

Après les avoir lavés, vous les ferez cuire à l'eau bouillante avec une poignée de sel ; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les retirerez et les presserez ; mettez-les dans une casserole avec du beurre, sel, poivre, muscade, une cuillerée de farine ; mouillez avec de la crème.

Choux rouges en quartiers.

Prenez un ou 2 choux rouges ; coupez-les en 4 ou 6 morceaux, et jetez-les un quart d'heure dans de l'eau bouillante : égouttez, mettez de la graisse dans une casserole ; placez-y vos quartiers ; assaisonnez et couvrez de bardes de lard ; mouillez avec du bouillon ou de l'eau ; quand ils seront cuits, égouttez, pressez-les, et donnez à chaque quartier une forme arrondie ; dressez sur votre plat, et servez au milieu une sauce espagnole au jus.

Choux rouges marinés. (Entremets.)

Prenez des gros choux; coupez-les en 4; supprimez le bout du côté de la queue et les cotons; ôtez les feuilles de dessus, émincez-les comme du vermicelle, en commençant par la tête, et finissant à la queue; mettez-les blanchir 10 minutes à l'eau de sel bouillante, égouttez, et mettez-les dans une grande terrine; assaisonnez, et versez dessus demi-setier de vinaigre, autant d'eau; laissez-les trois heures au plus; ensuite, pressez fort pour extraire le jus. Mettez fondre un fort morceau de beurre dans une casserole, ajoutez vos choux, et arrosez de jus ou coulis; faites cuire doucement.

Chou rouge piqué. (Entremets.)

Il faut qu'il soit gros et dur. Faites-le blanchir; enlevez le trognon et remplacez-le par du jus, de la graisse, poivre et sel; piquez-le de très-gros lard; enveloppez-le d'une *toilette* de porc; mettez-le dans une casserole, la place du trognon en dessus, avec un peu de beurre. Faites cuire 3 heures à petit feu; retirez-le; dégraissez la sauce; faites-la réduire et la servez sur le chou.

CHOUCROUTE.

Prenez des choux pommés, coupez les feuilles par filets très-menus; placez ces feuilles par lits dans un tonneau, alternativement un lit de choux de 2 doigts d'épaisseur, et un lit de sel; et de 2 en 2 lits, semez du genièvre

au lieu de sel; au lit qui suit, double portion de sel. Environ 5 liv. de sel pour 50 choux moyens. Ajoutez, si vous voulez, 2 bouteilles de vin blanc.

Couvrez le tout de grandes feuilles de choux que vous changerez quand elles commenceront à se gâter. Couvrez votre choucroute de planches et chargez-les de pierres ou autre poids qui presse fortement. Au bout de 15 jours, écumez le dessus de la saumure, et lavez les planches; alors elle est faite. Prenez à mesure du besoin, et recouvrez. Lavez-la dans l'eau chaude avant de vous en servir.

Manière de l'accommoder. (Entrée.)

Mettez-la dans une marmite avec 3 ou 4 verres d'eau, selon la quantité de choucroute; une livre de poitrine de porc frais ou de pieds de cochon, de la graisse et le genièvre; faites cuire pendant 3 heures à grand feu, en remuant tous les quarts d'heure, et ajoutant de l'eau chaude pour qu'elle ne dessèche pas; lorsqu'elle est cuite, mettez-la égoutter. Faites revenir dans une casserole des saucisses; retirez-les; mettez votre choucroute dans la graisse des saucisses, et mettez dessus les saucisses et le porc frais mijoter une demi-heure. Servez, le porc frais dessus et les saucisses autour.

CHOUX-FLEURS.

Il faut choisir les choux-fleurs blancs, bien serrés et fermes, sans être mousseux.

Manière de les faire cuire.

Épluchez et lavez-les; jetez-les dans l'eau bouillante où vous aurez mis une poignée de sel; quand ils fléchissent sous le doigt, ils sont cuits; retirez-les de l'eau et les mettez égoutter; ensuite vous les accommodez de l'une des manières qui va être indiquée.

Choux-fleurs à la sauce blanche. (Entremets.)

Faites-les égoutter sans les laisser refroidir, et dressez-les sur un plat, en y versant la sauce blanche de manière à ce qu'elle pénètre partout.

Il faut observer que l'on doit les dresser sur le plat les uns à côté des autres, la fleur en dessus, de manière à ce qu'ils semblent ne former qu'un seul gros chou-fleur.

Choux-fleurs à la sauce blonde. (Entremets.)

On les prépare comme ceux ci-dessus, et on les couvre d'une sauce blonde, page 44.

Choux-fleurs à la crème. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédens, et les dressez sur le plat; versez dessus de la crème; saupoudrez de sel et poivre et de chapelure. Posez le plat sur un feu doux, et le couvrez du four de campagne; faites cuire un quart d'heure.

Choux-fleurs à la sauce tomate. (Entremets.)

Quand ils sont cuits, vous les dressez sur le

plat comme les précédens, et vous les couvrez d'une sauce tomate, page 49.

Choux-fleurs au jus. (Entremets.)

Faites cuire comme ci-dessus, et les faites revenir un moment dans une casserole avec de la graisse et une pincée de farine; ajoutez-y du jus, sel, poivre et muscade, un peu de bouillon, et les remuez avec précaution pour les casser le moins possible.

Choux-fleurs en salade. (Entremets.)

On les fait cuire comme les précédens et on les assaisonne d'huile, vinaigre, sel et poivre; ou la sauce à l'huile indiquée aux artichauts, page 188.

Choux-fleurs au beurre blanc. (Entremets.)

Lorsqu'ils sont cuits comme ci-dessus et égouttés, vous leur faites faire un tour dans la casserole avec un morceau de beurre frais, sel, poivre, épices; dressez-les proprement sur le plat, entourés, si vous voulez, de croûtons frits.

Choux-fleurs frits. (Entremets.)

Faites cuire comme il est dit en tête de l'article *Choux-fleurs;* mais retirez-les aux 3 quarts de la cuisson. Quand ils sont égouttés, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, vinaigre; sautez-les dans cet assaisonnement; mettez-les dans une pâte à frire semblable à celle indiquée pour les artichauts, page 185, et faites frire ensuite.

Choux-fleurs au fromage. (Entremets.) (Extrait de la *Maison de campagne*, par madame Adanson.)

Vos choux-fleurs étant cuits comme les précédens et bien égouttés, faites une sauce blanche ordinaire un peu copieuse et sans liaison; étendez-en un peu sur tout le fond d'un plat qui aille au feu, dressez dessus un lit de choux-fleurs à demi-hachés, couvrez-les de fromage râpé, soit gruyère, soit parmesan; poivrez et remettez de la sauce, puis le reste des choux-fleurs, du fromage, du poivre, et enfin tout ce que vous avez de sauce blanche. Prenez 2 poignées de panure bien fine, mêlez-la avec votre reste de fromage râpé; étendez-la sur toute la surface du plat; qu'elle soit bien unie; appuyez-la avec le dos d'une cuillère pour qu'elle s'attache à la sauce. Il faut environ demi-livre de fromage. Faites chauffer le four de campagne, posez-le sur le plat 15 minutes avant de servir. Le dessus de vos choux doit former une croûte dorée. Égouttez le beurre des bords du plat; servez bouillant.

ARTICHAUTS.

Les culs d'artichauts servent à garnir toutes sortes de ragoûts.

Manière de les faire cuire.

Coupez la queue et les feuilles de dessous; parez-les en rognant les bouts des feuilles de dessus; faites-les cuire dans l'eau bouillante avec du sel. Quand, en tirant une feuille elle

se détache facilement, ils sont cuits; on les retire de l'eau, on les met égoutter, et on en ôte le foin.

Artichauts à la sauce blanche. (Entremets.)

On les sert très-chauds et bien égouttés, accompagnés d'une sauce blanche servie dans une saucière.

Artichauts à la sauce blonde. (Entremets.)

Comme les précédens, excepté qu'au lieu de sauce blanche on se sert d'une sauce blonde, page 44.

Artichauts au gras. (Entremets.)

On prend du coulis, dans lequel on met un morceau de beurre, un petit filet de vinaigre, sel et poivre; on fait lier la sauce sur le feu, et on la met dans les artichauts.

Artichauts frits. (Entremets.)

Il faut les prendre petits et très-tendres, les couper par quartiers, et les faire blanchir à l'eau bouillante salée. Faites une sauce à la poulette, composée d'un morceau de beurre fondu à la casserole; ajoutez une cuillerée de farine, mouillez de crème, liez de jaunes d'œufs; trempez-y les artichauts, laissez-les refroidir. Au moment de servir, trempez-les dans une pâte à frire faite comme suit :

Pâte à frire pour artichauts et autres.

Il faut la préparer une demi-heure d'avance. Prenez 3 cuillerées de farine, 2 œufs, un peu

de sel, d'huile et d'eau-de-vie, gros comme une noix de beurre fondu dans un peu d'eau tiède ; délayez le tout en ajoutant autant d'eau tiède qu'il en faudra pour donner la consistance d'une bouillie. Au lieu d'eau, on peut employer de la bonne bière, mais alors il ne faut ni huile ni eau-de-vie. Au moment de vous en servir, vous ajoutez un blanc d'œuf battu en neige, que vous mêlez en tournant la terrine.

Trempez vos artichauts dans cette pâte, et faites-les frire de belle couleur dorée dans une friture bien chaude. Servez garni de persil que vous faites frire dans la même friture, et saupoudrez de sel blanc.

Laissez reposer un quart d'heure votre friture dans la poêle, et tirez-la à clair en la versant dans la terrine, pour éviter qu'elle noircisse.

Artichauts en fricassée de poulet. (Entremets.)

Étant coupés de la même façon que pour frire, faites-les cuire dans l'eau, remettez-les à l'eau fraîche et les accommodez après en fricassée de poulets. Voyez *Fricassée de poulets*, page 131.

Artichauts sautés. (Entremets.)

Prenez des artichauts un peu gros; mais tendres, coupez-les en 4, parez-les, ôtez le foin, jetez-les 10 minutes dans de l'eau bouillante salée; égouttez; faites fondre du beurre dans une casserole, placez-y vos artichauts

assaisonnés, et faites prendre couleur en les sautant, dressez une pyramide, et servez persil frit dessus.

Artichauts à la provençale. (Entremets.)

Prenez des artichauts que vous appropriez dessus et dessous; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau; ôtez-en le foin; mettez-les sur une tourtière avec huile, gousses d'ail, sel, poivre; faites cuire sur la cendre chaude, feu dessus et dessous : quand ils sont cuits, ôtez les gousses d'ail et servez à sec avec un jus de citron.

Artichauts farcis. (Entremets.)

Les artichauts farcis se font de la même façon que les précédens. Au lieu d'ail, vous mettez dans le milieu des artichauts, persil, ciboules hachés et une farce de viande ou de godiveau; quand les feuilles sont rissolées, servez avec les fines herbes; peu d'huile, et un jus de citron.

Artichauts à la barigoule. (Entremets.)

Il faut les prendre petits et tendres, les couper par quartiers et les jeter dans l'eau mêlée d'un peu de vinaigre, afin qu'ils ne noircissent pas. Faites fondre dans une casserole et bien chauffer un morceau de beurre; mettez-y vos morceaux d'artichauts après les avoir fait blanchir; faites-les revenir en les retournant pour qu'ils prennent une belle couleur; ajoutez-y persil et ciboules hachés, sel, poivre, une bonne pincée de chapelure; mouillez

d'une cuillerée à pot de bouillon; faites du feu sur le couvercle de la casserole, laissez cuire et réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit très-courte ; servez-les sur le plat en pyramide. On les fait mieux sur une tourtière, en les couvrant du four de campagne.

Artichauts à l'huile et à la poivrade. (Entremets.)

Les gros se mangent cuits à l'eau comme nous avons dit en tête de cet article; on les laisse refroidir et on les sert accompagnés de la sauce suivante, servie dans une saucière.

Les petits artichauts nouveaux se mangent crus, avec la même sauce ou simplement du sel.

Sauce à l'huile et au vinaigre convenable pour les artichauts crus et cuits, les asperges, etc., etc.

Prenez 2 jaunes d'œufs durs, écrasez-les dans une saucière et les délayez avec une cuillerée de vinaigre, sel, poivre, de la fourniture de salade hachée très-menue, ou une échalote aussi hachée très-menue; ajoutez 2 cuillerées d'huile ; délayez et servez.

CHICORÉE.

Chicorée sauvage.

La chicorée sauvage n'est bonne que pour manger en salade, quand elle est tendre.

Chicorée blanche. (Entremets.)

Elle se mange en salade et sert à faire des ragoûts : après l'avoir épluchée et lavée, faites-

la bouillir une demi-heure dans de l'eau avec du sel. Retirez-la à l'eau fraîche pour la bien presser et la hacher, mettez-la ensuite cuire avec un peu de beurre, du bouillon et du jus, ou bien faites un roux pour lier la sauce; quand elle est cuite, assaisonnez de bon goût et dégraissez; servez dessus du mouton rôti, soit épaule, carré ou gigot.

Si vous voulez la servir en *maigre*, à la place de roux de farine, mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et de crème; servez-la dessous des œufs mollets.

LAITUE.

Laitue en maigre. (Entremets.)

Après l'avoir lavée, liez-la et la faites cuire à l'eau bouillante avec du sel; lorsqu'elle est cuite, pressez-la pour l'égoutter, laissez-la entière. Mettez dans une casserole du beurre frais, une cuillerée de farine; délayez-la dans votre beurre, ajoutez la laitue, de la muscade, du sel, filet de vinaigre, laissez bouillir 10 minutes.

Vous pouvez, si vous voulez, supprimer le vinaigre, et mettre du lait ou de la crème, du sucre et une liaison de jaunes d'œufs en servant.

Laitue au jus. (Entremets.)

Quand elle est préparée et cuite comme la précédente, vous la mettez dans la casserole avec une pincée de farine, de la graisse et du

jus ; faites bouillir dix minutes ; mouillez de bouillon, et servez.

Laitue à la sauce blonde. (Entremets.)

Cuite comme la première, vous la couvrez d'une sauce blonde, page 44.

Laitue farcie. (Entremets.)

Retranchez les feuilles vertes de plusieurs belles laitues pommées; faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante ; trempez-les dans l'eau fraîche et égouttez-les; étendez ensuite les laitues sur la table pour mettre dedans une farce grasse ou maigre ; ficelez et faites cuire dans une casserole avec jus et bouillon, ou avec du beurre si c'est en maigre ; la cuisson faite, vous les servez avec leur jus.

Laitue hachée en chicorée. (Entremets.)

Faites blanchir et cuire une douzaine de laitues : égouttez et hachez ensuite; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole; assaisonnez : mettez sur un fourneau ardent ; ajoutez 2 cuillerées de farine et mouillez avec jus ou bouillon ; servez garnis de croûtons.

ROMAINE. (Entremets.)

On l'accommode et on la sert exactement des mêmes façons que la laitue.

CARDES POIRÉES ET CARDONS D'ESPAGNE.

Cardes au maigre. (Entremets.)

Vous les épluchez, lavez et faites cuire à l'eau bouillante avec du sel et une cuillerée de

farine ; remuez de temps à autre pour empêcher le dessus de noircir ; faites-les égoutter quand elles sont cuites ; versez dessus une sauce blanche ou une sauce blonde, page 44.

Cardes au jus. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédentes. Mettez dans une casserole de la graisse et une cuillerée de farine que vous faites roussir, ajoutez-y doucement une cuillerée à pot de bouillon, un bouquet de persil, sel, poivre ; laissez bouillir un quart d'heure ; mettez vos cardes et du jus, et faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit réduite, servez.

Cardons au gratin. (Entremets.)

Faites une sauce espagnole, ou au jus, dans laquelle vous mettrez du vin blanc, quand elle sera réduite, ajoutez-y vos cardons cuits, jus de citron, et laissez refroidir ; ensuite, dressez sur un plat qui aille au feu ; saupoudrez de chapelure ; arrosez de beurre, et faites prendre couleur sous le four de campagne.

Cardons à la poulette. (Entremets.)

Faites-les cuire comme les précédens, faites une sauce à la poulette, dans laquelle vous ajoutez une liaison de 3 jaunes d'œufs et jus de citron. Vous douvez aussi en faire une purée.

CÉLERI. (Entremets.)

On n'emploie que les cœurs et les feuilles blanches : on le fait cuire et on l'assaisonne comme les cardes et cardons.

Céleri en rémolade.

Épluchez-le de ses feuilles vertes; laissez-le entier et l'appropriez; lavez-le avec soin; servez-le dans un saladier, une rémolade dans une saucière.

Céleri frit. (Entremets.

Prenez 8 à 10 beaux pieds de céleri; coupez-les de la longueur de 6 pouces; faites-les blanchir dans l'eau salée; égouttez, mettez-les sur un plat, saupoudrez de sucre; faites une pâte à frire au moment de servir, trempez vos pieds de céleri dedans, et faites frire.

OSEILLE.

Purée ou *farce d'oseille.* (Entremets.)

Épluchez de l'oseille, poirée, laitue, belle-dame, cerfeuil, que vous faites cuire en un moment à l'eau bouillante; retirez et mettez à l'eau froide; hachez. Mettez un morceau de beurre dans une casserole et ensuite votre farce avec une pincée de farine, sel et poivre; mouillez avec du lait et faites mijoter une demi-heure; liez de 2 ou 3 jaunes d'œufs et servez sur votre farce des œufs mollets ou des œufs durs coupés en deux.

En gras, vous employez de la graisse et du jus avec le beurre, et mouillez de bouillon. Vous prenez le jus de la viande que vous devez servir dessus, soit fricandeau, côtelettes, etc.

ÉPINARDS. (Entremets.)

Les épinards sont âcres en été : on peut dans ce temps

ce temps les remplacer par des feuilles de *betteraves*. On prend les jeunes feuilles, on ôte les queues et les côtes, en tirant au rebours comme les épinards; on fait cuire et on accommode exactement de même.

Épluchez et faites cuire vos épinards à l'eau bouillante; retirez-les dans l'eau fraîche, et les pressez pour en faire sortir l'eau; hachez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; faites bouillir à petit feu un quart d'heure, et ajoutez après un peu de sel, du sucre, de la muscade, une pincée de farine; mouillez avec du lait ou de la crème; faites mijoter encore un quart d'heure et servez. Pour les faire *au gras*, en place de lait ou de crème mettez du bon bouillon ou du jus; et, quand ils sont accommodés de cette façon, servez garnis de croûtons frits.

OGNONS.

Ognons à la crème. (Entremets.)

Prenez de petits ognons blancs que vous faites cuire à l'eau bouillante avec du sel; faites-les égoutter. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, les ognons saupoudrés d'un peu de farine, poivre et sel; versez-y de la crème en tournant avec une cuillère et servez de suite.

Ognons à l'étuvée. (Entremets.)

Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez avec une cho-

pine de vin rouge et du bouillon ; mettez-y des ognons cuits un quart d'heure à l'eau avec bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, thym ; faites cuire et servez à courte sauce garnis de croûtons passés au beurre, câpres entières, anchois hachés.

Quand les ognons sont cuits dans du bouillon, bien égouttés et refroidis, ils se mangent en salade avec sel, poivre, huile et vinaigre. Voyez aussi *Miroton*, page 62.

ASPERGES.

Asperges à la sauce blanche. (Entremets.)

Les plus grosses asperges sont les meilleures : après les avoir ratissées et lavées, liez-les par petits bottillons que vous déferez pour servir; mettez-les cuire dans l'eau bouillante avec du sel, retirez-les de l'eau un peu croquantes, et les servez sur la table toutes chaudes avec une bonne sauce blanche, mise à part dans une saucière, ou une sauce blonde, page 44.

Asperges au gras. (Entremets.)

Si vous les préférez au gras; prenez du coulis ; ajoutez un peu de beurre, sel et poivre ; faites lier la sauce sur le feu, et servez sur les asperges.

Asperges en petits pois. (Entremets.)

Pour les manger en petits pois, cassez-les en petits morceaux, faites-les bouillir dans l'eau; mettez-les ensuite égoutter, et accommodez comme les petits pois, page 171.

Asperges à l'huile. (Entremets.)

Elles se mangent aussi froides, avec la même sauce à l'huile indiquée pour les artichauts, page 188.

HOUBLON.

Les premières pousses de houblon se servent au printemps en place d'asperges, et se cuisent de la même manière.

CONCOMBRES.

Pelez-les et les fendez en quatre; épluchez-les de leurs graines et les coupez par morceaux longs comme le petit doigt; jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel; ils sont bientôt cuits; retirez-les et les mettez égoutter dans une passoire pour les assaisonner tout chauds d'une des manières suivantes.

Concombres à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du beurre manié de persil, ciboules hachés, sel et poivre; faites-y sauter vos concombres et les servez sur un plat chaud.

Concombres à la poulette. (Entremets.)

Mettez dans une casserole du beurre manié de farine; mouillez de crème ou de bouillon; faites-y sauter vos concombres et liez la sauce avec deux jaunes d'œufs, hors du feu; filet de vinaigre.

Concombres farcis. (Entremets.)

Coupez un bout du côté de la queue et videz

l'intérieur avec la queue d'une fourchette; pelez-les. Vous avez préparé une farce de viandes, de poisson ou de godiveau dont vous les farcissez. Rebouchez-les avec les bouts que vous en avez ôtés en les faisant tenir avec des brochettes de bois. Enveloppez-les chacun d'un linge; mettez-les dans une casserole large avec du beurre, un bouquet garni, du bouillon; faites mijoter deux heures; retirez-les, faites réduire le mouillement; liez avec de la farine de pommes-de-terre, et servez sous les concombres.

Salade de concombres. (Hors-d'œuvre.)

On les mange crus en salade, en les coupant par tranches très-minces, et les mettant mariner la veille dans du vinaigre, sel et poivre. On jette cette marinade et on les assaisonne au moment de servir.

AUBERGINES *sur le gril.* (Hors-d'œuvre.)

Coupez-les en 2 dans leur longueur; mettez-les sur un plat; saupoudrez-les de sel fin et poivre; arrosez d'huile fine; laissez mariner une demi-heure; faites-les griller en les arrosant avec la marinade.

Aubergines farcies. (Hors-d'œuvre.)

Prenez 3 aubergines bien mûres, fendez-les en deux dans leur longueur; retirez la chair de dedans sans percer l'écorce, et la hachez; mettez-la dans un vase creux pour purger un peu; ajoutez sel, poivre et un peu de vinai-

gré; laissez une heure; ensuite, hachez persil et fines herbes, un ognon, la moitié d'une gousse d'ail, échalotte; passez le tout au beurre; pressez votre chair d'aubergines, et ajoutez-la à cet assaisonnement. Faites tremper gros comme 2 œufs de mie de pain dans du bouillon, ou lait; pressez et pilez; ajoutez une demi-livre de chair à saucisses que vous pilez avec; ajoutez toute votre composition, assaisonnez, pilez un peu, farcissez vos aubergines; saupoudrez de chapelure de pain; arrosez de beurre, et faites cuire sous le four de campagne.

TOMATES *farcies*. (Entremets.)

Prenez 12 tomates, videz-les avec une petite cuillère sans les crever; faites réduire ce que vous avez retiré de dedans; passez au tamis; hachez persil et fines herbes, échalottes, un peu d'ail; faites revenir au beurre, dans une petite casserole; ajoutez votre purée; assaisonnez de sel, poivre, épices, un peu de thym et laurier; laissez un peu cuire. Ayez gros comme un œuf de mie de pain que vous faites tremper dans du bouillon; pressez, pilez et mêlez avec votre composition; farcissez vos tomates, saupoudrez de chapelure; posez-les sur une tourtière beurrée, et faites cuire sous le four de campagne, avec feu dessous.

POTIRON, CITROUILLE, GIRAUMON. (Entremets.)

Épluchez et coupez par morceaux que vous jetez dans l'eau bouillante avec du sel; faites-

les cuire assez pour qu'ils puissent passer en purée à la passoire; mettez fondre dans une casserole un morceau de beurre, un verre de crème; ajoutez la purée de potiron, poivre, sel, une pincée de farine; faites mijoter un quart d'heure; liez de jaunes d'œufs et servez.

NAVETS.

Navets à la poulette. (Entremets.)

Donnez-leur telle forme que vous voudrez, comme olives, mais plus gros, ou amandes; mettez à mesure dans de l'eau; ensuite, égouttez; faites fondre un bon morceau de beurre, sautez avec vos navets, sans leur laisser prendre couleur; ajoutez 2 petites cuillerées de farine, sel, poivre blanc; mêlez le tout en sautant toujours; mouillez avec du bouillon ou de l'eau; faites cuire doucement. Si la sauce était longue, il faudrait la faire réduire; ajoutez une liaison de 4 jaunes d'œufs en servant, et un peu de sucre.

Navets glacés en forme de poires, ou artichauts. (Entremets.)

Prenez de gros navets tendres, et point creux; pilez-les et donnez-leur la forme; faites-les blanchir 10 minutes à l'eau bouillante. Beurrez le fond d'une casserole, placez-y vos navets; assaisonnez, et ajoutez du sucre en poudre, 3 cuillerées à dégraisser de blond de veau, ou autre coulis ou jus clair : faites un rond de papier, que vous beurrez et mettez sur vos navets, faites-les aller en commençant un peu

vite, et ensuite doucement, feu dessus et dessous. Étant cuits, dressez-les comme une compote de poires ou un plat d'artichauts, et le jus dessous.

Purée de navets. (Entremets.)

Coupez-les très-minces et les faites blanchir et ensuite égoutter; mettez-les à la casserole avec un bon morceau de beurre, sel et poivre; et les y laissez mijoter 5 à 6 heures sur un feu très-doux avec du jus si vous en avez. Ils sont alors en purée et vous les servez.

Ainsi cuits, ils peuvent se servir sous des viandes rôties. (Entrée.)

Navets à la moutarde. (Entremets.)

Quand vous avez fait blanchir vos navets et que vous les avez égouttés, vous pouvez les servir à la sauce blanche et à la moutarde, que vous délayez ensemble.

Navets aux pommes-de-terre. (Entremets.)

Prenez des navets de Freneuse; faites-les cuire à l'eau bouillante avec des petites pommes-de-terre longues; retirez-les avec précaution et les dressez sur le plat; faites fondre à la casserole un morceau de beurre frais; mêlez-y de la moutarde, versez sur le plat et servez.

Navets au jus. (Entremets.)

Coupez vos navets par morceaux; faites-les roussir dans du beurre; mouillez avec du

bouillon et du jus ; faites-les cuire à petit feu ; et servez à courte sauce.

CAROTTES. (Entremets.)

Ratissez et lavez vos carottes, mettez-les blanchir à l'eau bouillante, coupez-les en filets, passez-les au feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil haché, faites-les cuire et mouillez avec du lait ; quand la cuisson est faite, liez de jaunes d'œufs, et servez.

Si c'est au gras, mettez-les dans une casserole avec des tranches de lard, persil, ciboules, sel, poivre ; mouillez avec du bouillon et du jus ; faites cuire et réduire à courte sauce ; servez le tout ensemble.

Carottes à la poulette. (Entrée.)

Ratissez et coupez-les par tranches ; mettez-les cuire à l'eau bouillante, sel, beurre ou graisse de volaille ; quand elles seront cuites, égouttez ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées de farine, que vous mêlez avec le beurre : assaisonnez, et mouillez avec du bouillon ou de l'eau ; quand votre sauce sera liée, ajoutez vos carottes, et une liaison de 4 jaunes d'œufs et un peu de sucre.

Carottes aux fines herbes. (Entremets.)

Faites cuire comme les précédentes ; égouttez ; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec 2 cuillerées de farine, faites un roux, et ajoutez persil haché ; assaisonnez, mouillez avec jus ou bouillon ; laissez un peu bouillir votre sauce : ajoutez vos carottes, un jus de citron, et servez.

BETTERAVES. (Entremets.)

Elles se font cuire dans de l'eau ou au four; elles se mangent en salade et en fricassée. Pour les fricasser, quand elles sont cuites et coupées en tranches, mettez-les dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules hachés, un peu d'ail, une pincée de farine, du vinaigre, sel, poivre; faites-les bouillir un quart d'heure. On les sert encore à la sauce blanche.

SALSIFIS OU SCORSONÈRES.

Les salsifis sont blancs, et se récoltent la 1re. année. Les scorsonères sont noires, et ne se récoltent que la 2e. année : elles sont plus tendres et préférables.

Salsifis ou scorsonères frits. (Entremets.)

Ratissez-les, et jetez-les, à mesure que vous les préparez, dans une casserole où vous aurez mis de l'eau et du vinaigre : retirez-les et faites-les cuire dans beaucoup d'eau, en les y jetant lorsqu'elle bout, avec un peu de sel et une cuillerée de farine; quand ils sont cuits, égouttez-les et faites-les mariner dans une terrine, avec sel, poivre, vinaigre, un moment avant de vous en servir; ensuite trempez-les dans une pâte comme il est indiqué aux artichauts; faites frire de belle couleur et servez.

Salsifis à la poulette. (Entremets.)

Ratissez-les et les mettez à mesure dans l'eau froide avec un peu de vinaigre; délayez

2 cuillerées de farine avec de l'eau, mouillez avec eau bouillante, assaisonnez et ajoutez vos salsifis ; quand ils seront cuits, égouttez ; faites une sauce à la poulette comme pour les carottes, et liez avec 4 jaunes d'œufs ; ajoutez vos salsifis et le jus du citron ; servez.

Salsifis à la sauce blanche. (Entremets.)

On les fait cuire dans l'eau comme les précédens, et on les sert sous une sauce blanche, page 43.

Salsifis à la sauce blonde. (Entremets.)

Faites-les cuire comme ci-dessus et les servez sous une sauce blonde, page 44.

Salsifis au jus. (Entremets.)

On les fait cuire comme les précédens, et on les accommode comme les choux-fleurs au jus.

Salsifis en salade. (Entremets.)

Faites-les cuire comme ci-dessus, et égouttez ; coupez-les d'une égale longueur ; mettez-les dans un vase creux : assaisonnez comme une salade, et sautez-les pour les retourner : dressez dans votre saladier ; ayez soin qu'ils soient blancs et employez du poivre blanc.

PATATES. (Entremets.)

Il ne faut pas les confondre avec les pommes-de-terre. Les patates viennent sur couche avec beaucoup de difficultés et de dépense, et elles sont rares. Ce sont des racines grosses

comme le doigt et en forme de fuseau; quand elles ont une odeur de rose, elles ne peuvent se garder long-temps. Ces racines sont fort délicates et d'une saveur sucrée.

On les fait frire après les avoir marinées avec de l'eau-de-vie et de l'écorce de citron. On se sert d'une pâte comme pour les salsifis.

On les fait frire aussi au beurre comme des pommes-de-terre.

POMMES-DE-TERRE.

Moyen de les faire cuire pour les manger à la place du pain.

Mettez cuire à l'eau avec du sel, dans une marmite de fer; retirez-les aussitôt qu'il sera possible de les peler; ôtez la peau; videz l'eau de la marmite, et mettez dedans vos pommes-de-terre pelées; remettez sur le feu la marmite bien couverte avec les pommes-de-terre sans eau; laissez-les le temps nécessaire pour qu'elles achèvent de cuire. Observez que la marmite doit être de fer, afin qu'elle ne se casse pas lorsque vous remettez vos pommes-de-terre cuire à sec.

Pommes-de-terre à la maître-d'hôtel. (Entremets.)

Faites cuire vos pommes-de-terre dans l'eau et les pelez; coupez-les par tranches, et mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre frais, persil et ciboules hachés, sel, poivre, un filet de vinaigre; faites chauffer et servez;

en place de beurre vous pouvez mettre de l'huile ; quand elles sont très-petites, on peut se dispenser de les couper par tranches.

Pommes-de-terre à l'anglaise. (Entremets.)

Vous laverez bien des pommes-de-terre ; vous les ferez cuire dans de l'eau et du sel, et vous les éplucherez : quand elles seront cuites, vous mettrez tiédir un bon morceau de beurre dans une casserole ; vous coupez les pommes-de-terre en tranches, et vous les placez dans le beurre : ajoutez du sel, du poivre, un peu de muscade râpée ; vous sautez vos tranches de pommes-de-terre dans le beurre : ne laissez pas tourner le beurre en huile, et servez-les sur un plat très-chaud.

Pommes-de-terre à la sauce blanche. (Entremets.)

Faites cuire vos pommes-de-terre dans l'eau; pelez-les le plus chaudes qu'il est possible ; coupez-les ensuite par tranches ; arrangez-les sur le plat que vous devez servir, et versez dessus une sauce blanche, faite, s'il est possible, avec de la farine de pommes-de-terre.

Pommes-de-terre à la sauce blonde. (Entremets.)

Vous les faites cuire comme les précédentes et mettez une sauce blonde, page 44, au lieu de sauce blanche.

Pommes-de-terre à la crème. (Entremets.)

Vous mettez un bon morceau de beurre

dans une casserole, plein une cuillère de farine, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée, du persil et de la ciboule bien hachés; vous mêlerez le tout ensemble, vous y mettrez un verre de crème, vous placerez la sauce sur le feu, et vous la tournerez jusqu'à ce qu'elle bouille; vos pommes-de-terre étant cuites et pelées, coupez-les en tranches, et mettez-les dans votre sauce : servez-les bien chaudes.

Pommes-de-terre au lard. (Entremets.)

Faites frire de petits morceaux de lard; quand ils seront frits, mettez-y une demi-cuillerée de farine que vous faites roussir en remuant toujours; ajoutez du poivre et peu de sel, bouquet de persil, thym et laurier; mouillez avec du bouillon, sinon avec de l'eau; laissez bouillir 5 minutes, mettez alors vos pommes-de-terre crues, bien épluchées et lavées, et coupées par morceaux si elles sont grosses; quand elles sont cuites, dégraissez et servez.

Pommes-de-terre à l'étuvée. (Entremets.)

On les fait cuire dans l'eau; on les pèle, on les coupe par tranches, on les met dans une casserole avec du beurre, du poivre, du sel, persil et ciboule hachés, un peu de farine; mouillez ensuite avec du bouillon gras ou maigre, un bon verre de vin, plus ou moins, selon la quantité; et on sert à courte sauce, quand le tout est bien assaisonné.

Pommes-de-terre à la lyonnaise. (Entremets.)

Lorsque les pommes-de-terre sont cuites à l'eau, vous les coupez en tranches et les mettez dans une casserole; faites une purée claire d'ognons. Voyez *Purée d'ognons*, page 55. Vous la versez dessus; vous tenez les pommes-de-terre chaudes sans les faire bouillir : autrement vous mettrez un bon morceau de beurre : vous coupez 8 ognons en tranches et vous les posez sur le feu : quand ils sont bien blonds, vous y ajoutez une pincée de farine que vous mêlez bien avec les ognons ; joignez-y du sel, du poivre, plein une petite cuillère à pot de bouillon ou d'eau, et un filet de vinaigre, et vous ferez mijoter les ognons pendant un quart d'heure ; vous les mettrez ensuite sur les pommes-de-terre et les tiendrez chaudes.

Pommes-de-terre à la provençale. (Entremets.

Vous mettez un bon morceau de beurre dans une casserole ; versez dessus 3 cuillerées à bouche d'huile avec le zeste de la moitié d'une écorce de citron, du persil et de la ciboule bien hachés, un peu de muscade râpée, une pincée de farine, du sel, du poivre; vous éplucherez les pommes-de-terre en sortant de l'eau bouillante, vous les couperez, si elles sont trop grosses ; vous les remuerez sur le feu dans l'assaisonnement sans les faire bouillir : au moment de servir vous y mettrez un jus de citron.

Pommes-de-terre en purée. (Entremets.)

Prenez des pommes-de-terre jaunes ; faites-les cuire sous la cendre, pelez-les et passez-les à travers la passoire, mettez-les dans une casserole avec un demi-quarteron de beurre très-frais, poivre, sel; remuez et mouillez avec du lait jusqu'à ce que la purée soit au degré convenable; faites bouillir un instant sans laisser attacher; servez. On peut y mettre du sucre et point de poivre.

Pommes-de-terre farcies. (Entremets.)

Prenez 8 grosses pommes-de-terre, lavez-les et pelez-les; fendez-les en long par le milieu; creusez-les adroitement avec un couteau ou une cuillère, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à l'épaisseur de 2 gros sous. Prenez 2 pommes-de-terre cuites sous la cendre, 2 échalotes hachées, gros comme un œuf de beurre, un petit morceau de lard gras et frais, une pincée de persil et ciboule hachés; pilez le tout avec poivre et peu de sel; formez-en une pâte liée, beurrez l'intérieur des pommes-de-terre; emplissez-les de cette pâte; que le dessus soit bombé; garnissez le fond d'une tourtière avec du beurre frais; arrangez vos pommes-de-terre dessus; placez sur un feu modéré; couvrez du four de campagne; au bout d'une demi-heure, si le dessous et le dessus des pommes-de-terre est rissolé, servez.

Gâteau de pommes-de-terre. (Entremets.)

Faites cuire 12 pommes-de-terre jaunes dans

la cendre, épluchez et mettez-les dans une casserole, avec un peu de sel, citron en écorce râpé; remuez bien sur le fourneau, et mettez un morceau de beurre frais; ajoutez un peu de crème toujours en remuant, et du sucre; laissez un peu refroidir, et ajoutez un peu de fleur d'orange, 8 œufs, 4 entiers et 4 jaunes; battez ensemble; mêlez avec votre purée. Beurrez un moule, et enduisez-le de mie de pain : mettez votre composition et posez votre moule sur la cendre rouge, le four de campagne dessus, laissez cuire 3 quarts d'heure.

Pommes-de-terre en galette. (Entremets.)

Prenez 12 pommes-de-terre longues; rouges, cuites sous la cendre; pelez-les; mettez-les chaudes dans une terrine avec un quarteron de beurre, sel, poivre, un verre de lait; broyez jusqu'à ce que le beurre soit mêlé et fondu. Garnissez le fond d'un plat qui aille au feu, d'une légère couche de beurre, versez vos pommes-de-terre dessus; étendez-les de l'épaisseur de 2 doigts; unissez le dessus; marquez-les en losanges avec le dos d'un couteau; posez le four de campagne chaud et plein de braise sur votre plat; point de feu dessous. Quand le dessus est doré et forme une croûte, servez. Il faut environ 10 minutes.

Pommes-de-terre en pyramide. (Entremets.)

Faites-les cuire à l'eau; épluchez; écrasez, comme pour en faire une purée; mettez dans une casserole avec un petit morceau de beurre

et un peu de sel fin; mouillez de bon lait; laissez-les sécher; à mesure qu'elles se dessèchent, mouillez-les de nouveau; faites cuire et laissez prendre la consistance nécessaire pour les dresser en pyramide sur le plat; unissez bien cette pyramide et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne; servez chaud.

Pommes-de-terre frites. (Entremets.)

Vous coupez vos pommes-de-terre crues par tranches; vous les jetez dans une friture bien chaude; quand elles sont bien cassantes et de belle couleur, vous les retirez, les saupoudrez de sel fin, et servez chaud.

Faites une pâte avec de la farine, 2 jaunes d'œufs délayés avec de l'eau, une cuillerée d'eau-de-vie, une cuillerée d'huile, poivre et sel; tournez bien la pâte pour n'y point laisser de grumeaux; coupez par tranches les pommes-de-terre crues; trempez-les dans cette pâte; faites frire jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Pommes-de-terre sautées au beurre. (Entremets.)

Vous ôtez la pelure des pommes-de-terre crues; coupez-les en tranches rondes et minces; mettez un bon morceau de beurre dans une casserole, posez-la sur un feu ardent; ajoutez-y les pommes-de-terre, sautez-les toujours jusqu'à ce qu'elles soient blondes; alors vous les égouttez dans une passoire, vous les saupoudrez de sel fin, et vous les arrangez sur le plat sans autre assaisonnement.

Pommes-de-terre en salade.

Lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les coupe et on les assaisonne avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes : à la place de l'huile on peut mettre du beurre et de la crème ; on y mêle, si l'on veut, des cornichons coupés par tranches et des betteraves, des anchois et des câpres.

Boulettes de pommes-de-terre. (Entrée.)

On peut faire un hachis avec des pommes-de-terre; pour cela, lorsqu'elles sont cuites et pelées, on les écrase et on les mêle dans du hachis de viande avec beurre, sel, poivre, persil, ciboule, échalote hachés, un ou 2 œufs; mêlez bien le tout ensemble; faites-en des boulettes, que vous trempez d'un peu de blanc d'œuf; faites-les frire, et servez garnies de persil, ou avec une sauce.

TOPINAMBOURS.

On les fait cuire à l'eau salée comme les pommes-de-terre, et on les mange avec une sauce blanche, ou à la maître-d'hôtel, ou en salade.

Étant cuits et pelés, on les coupe par quartiers et on les fait frire. On les coupe en dés et on en met dans les ragoûts en place de culs d'artichauts.

TRUFFES.

Il faut les choisir grosses, le plus rondes qu'on le peut, noires en dessus et marbrées

en dedans, assez dures et d'une odeur agréable. Elles entrent dans une infinité de ragoûts auxquels elles donnent un goût excellent. On doit les laver à plusieurs eaux, avec une brosse jusqu'à ce que l'on soit bien certain qu'il n'y reste pas un grain de sable.

Truffes au naturel. (Hors-d'œuvre.)

Prenez de belles truffes bien lavées et nettoyées; enveloppez chacune de 5 ou 6 morceaux de papier, que vous mouillez après, et les faites cuire dans la cendre chaude pendant une bonne heure; ôtez le papier, essuyez les truffes et servez chaudement dans une serviette.

Truffes au vin. (Hors-d'œuvre.)

Vous les faites cuire entières dans une casserole avec du lard haché, bouquet garni, une gousse d'ail, jus, bouillon et une demi-bouteille de bon vin blanc. Servez sous une serviette pliée.

Voyez l'article *Ragoût de truffes*, page 57, et *Dinde aux truffes*, page 139.

CHAMPIGNONS.

Les empoisonnemens dont des familles entières ont été victimes, ayant presque toujours été causés par les mauvaises espèces cueillies dans les bois ou les champs, et ces accidens malheureux se répétant trop souvent, j'ai renoncé à traiter dans cet ouvrage de ce qui concerne ces espèces sauvages. Il ne faut même pas perdre de vue que les meilleurs champignons peuvent devenir malfaisans par la qualité des

terres ou des substances qui les ont produits, ou parce qu'ils auront été cueillis trop tôt ou trop tard, ou encore qu'on aurait négligé, en les employant, certaines précautions dont je vais parler. Il est donc prudent, même en ne faisant usage que des CHAMPIGNONS COMMUNS ou COMESTIBLES, *agaricus edulis*, cultivés sur couches, car ce sont les seuls auxquels on puisse avoir confiance, de ne point se servir de ceux qui ont été récoltés trop vieux. On doit en outre mettre quelque intervalle entre le moment de leur récolte et celui où on les emploie; on les épluche, on coupe les plus gros en plusieurs morceaux, en les jetant à mesure dans de l'eau froide avec un peu de vinaigre, ce qui, d'ailleurs, les empêche de rougir; enfin dans les ragoûts, on ne doit en mêler qu'après les avoir fait bien égoutter; on fera bien de mettre un peu de vin, de vinaigre, ou de jus de citron. Il est prudent encore de ne point les manger quand ils sont cuits depuis quelques jours, j'ai été moi-même empoisonné pour en avoir mangé qui étaient dans ce cas.

MANIÈRES D'ASSAISONNER LES CHAMPIGNONS.

Champignons en caisse. (Entremets.)

Prenez des champignons que vous épluchez et coupez en morceaux; faites une caisse de papier que vous beurrez; mettez dedans vos champignons avec beurre, persil, ciboule, échalote hachés, sel, poivre; mettez-les sur

le gril et faites cuire à un feu doux; servez dans la caisse.

Champignons sur le gril. (Hors-d'œuvre.)

Il faut les choisir gros : on les épluche et on en ôte la tige; on les place sur le gril de manière à ce qu'ils aient en dessus leur creux que l'on remplit de beurre, sel, poivre et fines herbes, au moment de servir, comme on fait pour des rognons de mouton à la brochette.

Champignons en fricassée de poulet. (Entremets.)

Épluchez et coupez les champignons s'ils sont gros; faites-les blanchir; remettez-les à l'eau froide et les essuyez bien. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; faites revenir; ajoutez une pincée de farine, sel et poivre, un bouquet de persil; mouillez avec du bouillon; faites une liaison de jaunes d'œufs avec une demi-cuillerée de vinaigre, au moment de servir.

Croûte aux champignons. (Entremets.)

Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et ciboules; lorsqu'ils sont passés sur le feu, ajoutez une pincée de farine, et mouillez avec de l'eau chaude ou du bouillon chaud et un peu de sel; quand ils sont cuits, et que la sauce en est tarie, mettez une liaison de jaunes d'œufs et de crème. Faites frire dans le beurre une bonne croûte de pain que vous mettez dans le

fond du plat qu'on doit servir; versez les champignons dessus, et servez bien chaud.

OEUFS.

C'est un très-bon aliment que les œufs : après la viande rien ne fournit une plus grande diversité de mets; pour s'assurer s'il sont frais, présentez-les à la lumière : s'ils sont clairs et transparens, c'est un indice sûr; quand ils sont piqués, mettez-les au rang des vieux, et s'ils ont une tache qui tient à la coquille, c'est une preuve qu'ils sont gâtés.

Voyez dans les *Recettes d'économie domestique*, ci-après, la manière de les conserver.

OEufs à la coque. (Hors-d'œuvre.)

Quand l'eau bout, mettez-les bouillir 3 minutes, pas davantage; retirez-les; couvrez-les une minute pour les laisser faire leur lait, et servez-les dans une serviette ; de cette manière on est toujours sûr de réussir.

OEufs sur le plat dits au miroir. (Entremets.)

Étendez un peu de beurre sur un plat qui aille au feu ; cassez vos œufs dessus avec sel, poivre et 2 cuillerées de lait; faites cuire à petit feu, passez la pelle rouge et servez.

OEufs au miroir aux asperges. (Entremets.)

Coupez de petites asperges en petits pois ; n'en prenez que le tendre; faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante ; mettez-les après dans une casserole avec un bouquet de

persil, ciboule, un morceau de beurre; passez-les sur le feu; mettez-y une pincée de farine; mouillez avec un peu d'eau; faites cuire; assaisonnez avec un peu de sel, et très-peu de sucre; la cuisson faite et plus de sauce, mettez-les dans le fond du plat que vous devez servir; cassez dessus des œufs que vous assaisonnez de sel, gros poivre, un peu de muscade; faites cuire sur le feu, passez la pelle rouge; servez les jaunes mollets.

Œufs mollets. (Entrée.)

Pochez vos œufs, c'est-à-dire cassez des œufs frais bien mirés dans l'eau bouillante avec une cuillerée de vinaigre, ou, ce qui vaut mieux, faites bouillir de l'eau dans une casserole, dans laquelle vous mettez le nombre d'œufs que vous jugez à propos; laissez bouillir cinq minutes et retirez-les promptement dans de l'eau fraîche; ôtez-en doucement les coquilles pour ne pas rompre le blanc. Par ce moyen vous avez des œufs mollets flexibles sous le doigt; vous les servez entiers avec une sauce blanche, sauce verte, sauce Robert, sauce piquante, sauce ravigote, et toutes sortes de ragoûts, ou de jus. Le meilleur est une farce d'oseille, page 192.

Des œufs frits. (Entremets.)

Quand votre friture est bien chaude, cassez dedans les œufs un à un pour les faire frire; faites en sorte qu'ils soient bien ronds en les retournant dans la poêle, et ne laissez point

durcir le jaune. Vous servirez ces œufs de la façon qu'il est dit pour les *œufs mollets*, même sauce et ragoût.

OEufs brouillés. (Hors-d'œuvre.)

Si vous voulez les faire au naturel, mettez simplement les œufs dans une casserole avec un peu de beurre, et assaisonnez; faites-les cuire sur un fourneau, en les remuant toujours. Quand ils sont cuits, servez-les promptement. En maigre, mettez-y une cuillerée de crème et les faites de la même façon. Pour les faire avec quelque ragoût de légumes, soit *céleri*, *laitue*, *chicorée*, pointes *d'asperges*, il faut que le ragoût soit fini comme si on était prêt à le servir; hachez-les fort menus, mettez-en 2 cuillerées à ragoût dans vos œufs, et les brouillez comme les autres. Si c'est *au verjus*, après avoir fait cuire les grains dans l'eau un moment, vous les garderez pour en faire un cordon autour des œufs.

OEufs aux fines herbes. (Entremets.)

Mettez dans une casserole persil, ciboule, échalote, le tout haché, sel, poivre, un demi-verre de vin blanc, un morceau de beurre manié de farine; faites bouillir sur le feu un demi-quart d'heure; la sauce étant liée comme il faut, dressez sur le plat des œufs frais mollets, mettez la sauce dessus, poudrez après avec de la chapelure de pain bien fine: servez chaudement.

OEufs

OEufs au verjus. (Entremets.)

Faites fondre dans une casserole une cuillerée de graisse, avec un peu de beurre manié de farine; lorsque le tout sera fondu, et commencera à devenir blond, ajoutez-y un demi-verre de jus; liez votre sauce, et y jetez alors 8 ou 10 œufs bien battus avec du verjus; tournez-les continuellement avec une fourchette pour les brouiller, sur un feu doux, en observant de n'y mettre que peu de verjus, car son acidité augmente en cuisant.

OEufs aux petits pois. (Entremets.)

Faites cuire des petits pois verts dans du bouillon; lorsqu'ils seront cuits bien moelleux, ajoutez-y quelques croûtons frits; cassez-y des œufs avec sel et poivre, et les faites cuire sur un feu doux : feu dessus et dessous, pour les cuire bien également.

OEufs à la tripe. (Entremets.)

Prenez un peu de beurre, une cuillerée de farine que vous faites roussir sur le feu, et mettez après une poignée d'ognons coupés en petits carrés; faites-les cuire dans ce roux, en y mettant encore un peu de beurre, et les mouillez avec du bouillon. Quand l'ognon est cuit, vous y mettez des œufs durs coupés en tranches; faites-leur faire un bouillon, et mettez un filet de vinaigre, sel et poivre; servez à courte sauce.

OEufs farcis. (Entremets.)

Faites durcir 8 œufs; ôtez la coquille; coupez-les en 2 en travers par le milieu; ôtez les jaunes, que vous mettez dans une terrine avec un quarteron de beurre frais, fines herbes, sel fin, un peu de muscade râpée, un peu de mie de pain dans du lait; écrasez le tout ensemble. Servez-vous de cette farce pour remplir les blancs, plus que pleins. Prenez un plat ou une tourtière; beurrez le fond, et le garnissez d'une mince épaisseur de farce; arrangez dessus vos 16 moitiés d'œufs, la pointe en dessous. Couvrez du four de campagne bien chaud; laissez un quart d'heure et servez.

OEufs au beurre noir. (Entremets.)

Mettez dans une poêle un morceau de beurre que vous faites fondre sur le feu; quand il ne crie plus, vous mettez dans la poêle les œufs que vous avez eu soin de casser dans un plat et d'assaisonner de sel et poivre; faites-les cuire, et passez une pelle rouge par-dessus pour faire cuire le jaune; servez en versant dessus une cuillerée de vinaigre chauffée à la poêle.

OEufs à l'eau. (Entremets.)

Prenez une casserole, mettez dedans une chopine d'eau, un peu de sucre, de l'écorce de citron vert; faites bouillir un quart d'heure à petit feu; mettez ensuite refroidir, et cassez dans une autre casserole 7 jaunes d'œufs; délayez les jaunes d'œufs avec ce que vous avez mis refroidir

et une cuillerée d'eau de fleur d'orange; passez ensuite au tamis, et faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir. Pour être bien faits, ils doivent être un peu tremblans, sans avoir de l'eau dans le fond : cela dépend du plus ou du moins que vous mettrez de jaunes d'œufs.

OEufs au lait. (Entremets.)

Prenez 6 œufs que vous délayez avec un demi-quarteron de sucre, et une chopine de lait; mettez le tout dans le plat creux que vous devez servir; faites cuire 3 quarts d'heure au bain-marie; saupoudrez de sucre en poudre; passez la pelle rouge dessus, et servez chaud ou froid.

Autres œufs au lait. (Entremets.)

Faites bouillir une chopine de lait avec écorce de citron ou vanille et du sucre, un peu de sel; lorsqu'il bout, versez-le dans un plat où vous aurez bien battu six œufs; remuez bien le tout ensemble; mettez cuire au bain-marie; couvrez d'un couvercle de cuivre avec du feu dessus. Quand cela est pris, saupoudrez de sucre en poudre et passez la pelle rouge dessus; servez froid.

OEufs au lait renversés. (Entremets.)

Battez 6 blancs d'œufs, que vous mêlez ensuite avec les jaunes; faites bouillir une chopine de lait que vous verserez dans les œufs après les avoir laissés reposer un moment; ajoutez 2 cuillerées d'eau de fleur d'orange. Mettez dans une casserole un demi-quarteron de su-

cre, un demi-verre d'eau ; laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit d'une belle couleur dorée ; versez 3 cuillerées de ce caramel dans un *moule* ou *casserole sans queue* ; tournez-le de manière à ce qu'il en soit garni partout et laissez-le refroidir. Versez dans ce moule le lait et les œufs ; faites cuire au bain-marie. Lorsqu'il est cuit mettez le moule dans l'eau froide ; lorsque le lait est froid, renversez le moule et ne l'enlevez qu'au moment de servir.

Ce *moule* en cuivre étamé sert aussi pour les gâteaux de riz, de pommes-de-terre, et autres choses que l'on est obligé de faire cuire au bain-marie, les queues des casseroles empêchant de couvrir.

Œufs à la neige. (Entremets.)

Prenez une chopine de lait, 2 cuillerées à bouche d'eau de fleur d'orange, un demi-quarteron de sucre ; mettez le tout dans une casserole, et faites bouillir ; prenez six œufs ; séparez les jaunes des blancs ; battez les blancs en neige ; quand votre lait a bouilli, mettez dedans vos œufs en neige par cuillerées ; retournez-les avec une écumoire pour faire cuire de tous les côtés ; quand ils sont cuits, retirez-les et dressez-les sur le plat que vous devez servir ; faites lier le lait sur le feu avec vos jaunes d'œufs délayés dans une cuillerée de lait ; versez sur vos œufs à la neige ; laissez refroidir et servez.

Omelette aux fines herbes, etc. (Entremets.)

Prenez des œufs que vous mettez dans une terrine avec sel fin, poivre, persil, ciboules hachés très-fin; battez bien les œufs; faites fondre du beurre dans une poêle, mettez dedans les œufs; faites cuire l'omelette; ayez soin qu'elle soit d'une belle couleur en dessous; pliez-la en 2 dans le plat que vous devez servir.

Si vous voulez faire des omelettes plus distinguées, comme omelettes *au lard, aux rognons, au fromage d'Italie, aux pointes d'asperges, aux truffes, aux champignons,* il faut toujours que le tout soit cuit et assaisonné comme si vous vouliez le servir. Vous hachez ces objets pour qu'ils se mêlent bien dans les œufs; battez le tout ensemble, et faites ces omelettes dans une poêle comme les autres.

Celles que l'on fait pour servir sur une farce d'*oseille*, *laitue* ou *chicorée* se font différemment. Vous ferez ces ragoûts en maigre, comme il est dit à chaque article de ces herbes; vous les dresserez dans le plat que vous devez servir, et mettrez dessus une omelette où il n'y aura que des œufs, sel et poivre.

Omelette au fromage. (Entremets.)

Râpez du fromage de Gruyère que vous battez avec des œufs dans une terrine; assaisonnez de poivre et d'un peu de sel proportionné au degré de salaison du fromage; versez le tout dans la poêle où vous avez fait fondre du beurre; faites cuire et servez chaud.

On fait aussi des omelettes au fromage de la manière suivante : faites une omelette ordinaire; quand elle est cuite, vous la saupoudrez de fromage râpé; vous glacez avec la pelle rouge et servez chaud.

Omelette de harengs saurs. (Entremets.)

Ouvrez vos harengs par le dos, et faites-les griller; vous les hachez et les mettez dans l'omelette : il ne faut point de sel dans les œufs; finissez cette omelette comme les autres. Celle *au jambon* se fait de la même façon.

Omelette aux écrevisses. (Entremets.)

Faite cuire des écrevisses comme il est dit page 38; épluchez-les de leurs coquilles, et les faites piler, en en réservant les queues; pilez aussi quelques coquilles très-fin avec un peu de beurre, pour en tirer un coulis rouge; cassez des œufs, battez-les, assaisonnez de sel et poivre; ajoutez les écrevisses pilées et les queues, du coulis rouge; mêlez le tout, et faites cuire à la poêle.

Omelette à l'ognon. (Entremets.)

Coupez par tranches des ognons que vous faites cuire dans du beurre; lorsqu'ils sont cuits, mouillez-les d'un peu de lait, sel et poivre; mettez vos œufs battus; battez le tout, et faites cuire à la poêle.

Omelette au pain. (Entremets.)

Mettez dans une casserole une demi-poignée de mie de pain avec un verre de crème, sel,

poivre, un peu de muscade; quand le pain a bu toute la crème, cassez-y des œufs et les battez ensemble pour en faire une omelette.

Omelette aux croûtons. (Entremets.)

Faites griller des tranches de mie de pain que vous coupez en dés; faites-les revenir et cuire dans la casserole avec du jus; on peut y entremêler des filets de volaille ou perdrix; vos croûtons étant cuits bien moelleux, battez des œufs, et y mélangez vos croûtons, et les filets, si vous en avez mis; faites cuire votre omelette à la poêle, roulez-la et la servez dans un plat chaud.

OEufs aux macarons. (Entremets.)

Prenez six œufs; retirez-en trois blancs que vous mettez dans une casserole avec 2 macarons, fleur d'orange, citron vert, le tout haché très-fin, sucre râpé, un peu de sel, une once de beurre que vous faites fondre; mêlez avec les œufs; battez le tout ensemble comme pour faire une omelette; faites cuire au bain-marie dans le plat que vous devez servir; quand ils sont presque cuits, glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Omelette au sucre. (Entremets.)

Battez d'abord séparément les blancs de 6 œufs; mêlez aux jaunes quelque peu d'écorce de citron coupée très-mince; ajoutez les jaunes aux blancs, et battez bien le tout ensemble, en y joignant un peu de crème et très-peu

de sel; mettez alors votre omelette dans la poêle, sucrez-la dans la poêle; renversez-la sens dessus dessous sur une assiette, et mettez-la dans un plat : alors vous en couvrez la superficie de sucre en poudre, et passez la pelle rouge dessus; servez chaud.

Omelette aux confitures. (Entremets.)

Prenez six œufs dont vous battez d'abord les blancs séparément; mêlez aux jaunes un peu d'écorce de citron coupée très-mince; ajoutez ensuite les jaunes aux blancs, et battez bien le tout ensemble, en y mêlant un peu de crème, 2 cuillerées de confiture, ou de marmelade de pommes, d'abricots, gelée de groseille, etc., comme vous le jugerez à propos, et finissez comme il est indiqué pour l'omelette au sucre.

Omelette soufflée. (Entremets.)

Cassez 6 œufs; séparez les blancs des jaunes; mêlez les jaunes avec 4 onces de sucre râpé, le zeste de la moitié d'un citron haché très-fin; fouettez vos blancs d'œufs, mêlez-les ensuite avec les jaunes; faites fondre sur un feu un peu vif un demi-quarteron de beurre dans un plat qui aille sur le feu; quand il est fondu, mettez dedans les œufs; posez sur le plat votre four de campagne très-chaud, faites cuire 5 minutes; saupoudrez de sucre et servez chaud, sans perdre une minute.

MACARONI. (Entremets.)

Faites cuire une demi-livre de macaroni dans du bouillon avec un demi-quarteron de beurre, et gros poivre; quand le bouillon est réduit, le macaroni cuit et cependant entier, vous y mêlez un quarteron de fromage râpé, gruyère vieux ou parmesan, ou moitié de chacun; tournez le tout, et versez-le sur un plat creux que vous devez servir et que vous avez beurré; saupoudrez de fromage râpé; couvrez du four de campagne bien chaud pendant un quart d'heure; servez bien doré.

On le fait aussi en dressant sur le plat le macaroni par lits de fromage et de macaroni l'un après l'autre, au lieu de faire fondre le fromage dans la casserole de macaroni. La première méthode est aussi bonne.

Celle qui suit est préférable, pour être plus économique et donner un macaroni plus léger et moins gras.

Macaroni en timbale à l'italienne. (Entremets.)

Prenez une demi-livre de macaroni, et mettez-le dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il baigne dedans, sel, poivre, et une once de beurre; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau; râpez une demi-livre de vieux fromage de Gruyère ou de Parmesan; mettez-le dans le macaroni avec une once de beurre; sautez le tout ensemble jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu; prenez une

autre casserole, graissez-la de beurre tout autour et dans le fond; garnissez-la ensuite d'une couche de pâte de l'épaisseur de deux lignes environ, mettez dedans votre macaroni, et couvrez-le d'un plateau de pâte de même épaisseur; faites cuire sur un feu très-doux; couvrez la casserole d'un couvercle et mettez du feu dessus; laissez cuire pendant une demi-heure au moins; quand la cuisson est faite, renversez sur le plat que vous devez servir votre macaroni, qui se trouve avoir la forme d'un biscuit de Savoie.

ENTREMETS SUCRÉS.

Voyez aussi pour les entremets sucrés l'article Œufs.

Charlote de pommes.

Pelez et épluchez 20 pommes de reinette que vous coupez par morceaux; mettez-les dans une casserole où vous avez fait fondre un morceau de beurre et ajoutez du sucre et de la cannelle: faites feu dessus et dessous; en ne les remuant pas elles ne s'attacheront pas; quand elles sont fondues, passez-les en purée et faites un peu réduire sur le feu sans laisser attacher. Taillez des mies de pain en croûtons en cœur dont vous garnissez le fond d'un moule sans qu'il y ait de jour entre, la pointe des cœurs au centre: garnissez aussi de croûtons le tour. Tous ces croûtons se trempent dans du beurre fondu. Placez votre marmelade dedans par lits et ajoutez entre chaque lit un lit de marmelade d'abricots; recouvrez-la

d'un couvercle de tranches de pain très-minces, et faites cuire avec feu dessus et dessous; 20 minutes suffisent pour prendre couleur; servez chaud.

Charlote russe aux pommes. (Dessert.)

On dispose des biscuits de la même façon que pour la charlotte russe. On a fait cuire des pommes au beurre que l'on coupe par moitiés ou en quartier et dont on garnit avec soin le tour du moule en dedans des biscuits, en laissant, si l'on veut, un creux au milieu que l'on remplit de confitures de groseilles.

Pommes au beurre. (Entremets.)

Prenez 12 pommes d'espèce tendre, telle que le calville; pelez-les; ôtez le cœur; coupez-les en 4 quartiers, puis les quartiers en 2. Mettez dans une casserole un quarteron de beurre bien frais; faites blondir des croûtons dedans; ôtez-les; mettez les pommes dans le beurre; ajoutez un quarteron de sucre râpé, une pincée de cannelle en poudre; faites cuire, et que les morceaux qui ne sont pas fondus soient tendres et moelleux. Au moment de servir, ajoutez gros comme un œuf de beurre; faites-le fondre hors du feu. Versez vos pommes dans le plat; poudrez-les de sucre, glacez-les avec la pelle rouge; dressez les croûtons autour; servez chaud.

Beignets de pommes, abricots et pêches.

Prenez des pommes de reinette que vous coupez en rond; ôtez la peau et les pepins;

parez-les proprement; faites-les mariner 2 ou 3 heures dans l'eau-de-vie, sucre en poudre et zeste de citron; quand elles ont bien pris goût, faites-les égoutter et passez-les dans la farine, faites frire de belle couleur; dressez-les et saupoudrez de sucre. Les beignets de pêches et d'abricots se font de la même manière. On coupe les abricots et les pêches en deux : il faut peler les pêches. Ces fruits s'emploient fermes et peu mûrs.

Beignets en pâte.

Pelez vos pommes et les coupez en tranches en rond; ôtez-en le cœur; faites mariner dans l'eau-de-vie; trempez-les dans une pâte épaisse comme de la bouillie et faite avec de la farine, une cuillerée d'huile d'olive, peu de sel, 4 jaunes d'œufs, une cuillerée d'eau de fleur d'orange, 2 cuillerées d'eau-de-vie et de l'eau; fouettez 2 blancs d'œufs que vous incorporez à votre pâte en remuant légèrement. Cette pâte doit être faite 2 ou 3 heures avant de s'en servir afin de la rendre plus légère par la fermentation. Mettez vos pommes enduites de pâte dans une bonne friture; retirez-les d'un blond doré, faites égoutter sur un torchon, saupoudrez de sucre et servez très-chaud.

Les beignets de pêches et d'abricots en pâte se font de même, mais on les coupe en quartiers.

Beignets de bouillie.

Faites une bouillie épaisse, sucrée et à la fleur d'orange; laissez refroidir à moitié et

ajoutez 4 jaunes d'œufs; versez-la sur des plats de l'épaisseur convenable à des beignets et la laisser refroidir plusieurs heures. Coupez vos beignets en lozanges : trempez dans l'œuf battu où vous avez mis du sucre et du zeste de citron, panez deux fois; faites frire.

Pets de nonne.

Mettez dans une casserole une bouteille d'eau, un morceau de sucre, du zeste de citron; faites bouillir jusqu'à ce qu'elle en ait pris l'odeur. Otez le citron, saupoudrez dans l'eau en grande quantité de la farine, d'une main, tandis que vous tournez avec une cuillère de l'autre main; continuez de saupoudrer jusqu'à ce que la pâte devienne extrêmement épaisse, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit cuite, ce qu'on connaît quand, en y goûtant, on ne lui trouve plus le goût de farine; il faut au moins une demi-heure, et plus elle est cuite, plus elle est légère. Elle ne brûlera pas si on a le soin de la tourner continuellement. Tirez-la du feu; cassez-y un œuf et continuez de tourner pour l'incorporer à la pâte; cassez-en un autre de même, et ainsi de suite jusqu'à huit; battez et tournez toujours. Prenez-en avec la queue d'une cuillère gros comme une petite noix que vous faites tomber dans la friture par une secousse sur le bord de la poêle. Cette pâte se gonfle et l'intérieur reste vide. On est alors dédommagé de tant de peine et de soins en servant de belles boules dorées qui

semblent aux yeux étonnés les pommes du jardin des Hespérides.

Pain perdu.

Faites bouillir un demi-setier de lait et réduire à moitié avec un peu de sucre, une pincée de sel, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'orange, une pincée de citron vert haché; ayez des mies de pain coupées de la grandeur d'un petit écu et beaucoup plus épaisses; mettez-les dans le lait pour les faire tremper un petit moment; quand elles seront toutes imbibées, mettez-les égoutter; trempez dans l'œuf battu, et faites frire; servez-les saupoudrées de sucre.

Soupe dorée.

Battez des œufs assaisonnés comme pour une omelette simple; jetez-y des tranches de pain ordinaire avec la croûte, épaisses de la moitié du doigt; laissez tremper un bon quart d'heure, faites frire vos tranches comme des beignets dans une friture; quand elles sont dorées, servez bien chaud, saupoudré de sel.

Crêpes.

C'est avec les beignets, le punch et la danse, le mets de réjouissance des jours gras; on se réunit souvent dans la cuisine pour le manger sortant de la poêle, et plus d'un gourmand a mis la main à la pâte et tenu la queue de la poêle pour avoir la gloire d'offrir une crêpe de sa façon.

Voici pour les amis de la joie qui ne sont pas encore au fait.

Prenez un litre de farine, délayez-la avec six œufs, une cuillerée d'eau-de-vie, une bonne pincée de sel, et de l'eau pour l'éclaircir et lui donner la consistance d'une bouillie. Allumez un feu clair de menu bois; faites fondre à la poêle gros comme une petite noix de saindoux, sinon du beurre ou de l'huile; versez-y plein une cuillère à dégraisser de pâte; étendez-la de façon que le fond de la poêle en soit couvert et très-mince; faites cuire d'un côté, retournez lestement de l'autre, et mangez brûlant.

Croquettes de maïs.

Prenez un quarteron de sucre râpé, un quarteron de farine, moitié de maïs, moitié de farine ordinaire, même poids de beurre très-frais, un peu d'écorce de citron râpé ou d'eau de fleur d'orange; pilez le tout dans un mortier jusqu'à consistance de pâte. Roulez ensuite cette pâte avec un rouleau : il faut qu'elle soit très-mince. Coupez-la par morceaux de la forme que vous voudrez; mettez ces morceaux à sec sur une tourtière; faites cuire à petit feu dessus et dessous. Servez avec un peu de sucre râpé dessus.

Gâteau de riz.

Prenez une demi-livre de riz et le faites blanchir : faites cuire et mouillez peu à peu avec une chopine de crème, mettez le zeste d'un citron, un peu de sel, du sucre. Quand il sera crevé et bien épais, retirez l'écorce de citron, laissez re-

froidir; ajoutez un morceau de beurre frais, fleur d'orange, 6 à 8 œufs battus dont vous avez supprimé la moitié des blancs; mêlez le tout. Enduisez un moule de beurre et de mie de pain. Versez dedans votre apareil; faites cuire 3 quarts d'heure au four ou sous le four de campagne.

Beignets de riz.

Coupez des restes du gâteau ci-dessus en rond ou en lozange; trempez-les dans la pâte à frire; faites frire et glacez-les si vous voulez avec du sucre râpé et le four dessus.

Croquettes de riz.

Faites crever un quarteron de riz, et le préparez comme pour le gâteau ci-dessus; mais, au lieu de le mettre dans un moule, vous en faites des boulettes que vous trempez dans de l'œuf battu et sucré : panez-les, retrempez-les, repanez-les et faites frire.

Gâteau d'amandes.

Pesez 3 œufs avec leurs coquilles, prenez même poids de farine, même poids de beurre le plus frais possible, même poids de sucre râpé, avec lequel vous pilerez 3 onces d'amandes douces, pelées selon l'usage; ajoutez un peu d'écorce de citron ou d'eau de fleur d'orange; employez les 3 œufs, blanc et jaune; mêlez le tout dans un mortier pour en faire une pâte; graissez le fond d'une tourtière avec du beurre très-frais; faites cuire à petit feu

dessus et dessous. Ce gâteau se sert, chaud ou froid, avec du sucre râpé dessus.

Plum pouding.

Prenez une livre de raisins secs, dont il faut ôter les pepins, 6 œufs, demie verre d'eau-de-vie ou de rum, 4 onces de graisse de bœuf hachée, une livre de farine, chopine de lait, 2 onces de cassonade ou sucre, et du zeste de citron; mêlez le tout avec assez de mie de pain mollet pour donner une consistance convenable. Mettez cuire, enveloppé dans un linge ficelé, dans l'eau bouillante, qui ne doit pas cesser un moment de bouillir pendant 4 heures. Il acquiert, en cuisant, la fermeté qu'il n'avait pas lorsqu'on l'a versé dans le linge. Développez-le et le servez chaud. On le sert à table par tranches, que l'on arrose de rum ou d'eau-de-vie. On met le feu, si on veut, au rum, et le mets en devient plus délicat, outre le plaisir que ce feu de joie répand parmi les convives.

Soufflé de riz.

Faites blanchir demi-livre de riz et ensuite crever avec de la crème, sucre, peu de sel; étant bien cuit, passez-le au tamis; mettez cette purée dans une casserole avec 6 jaunes d'œufs, un peu de fleur d'orange, zeste de citron, gros comme un petit œuf de beurre; mêlez-y aussi les blancs battus en neige. Faites chauffer le four de campagne, beurrez un moule dont vous garnissez les bords de bandes

de papier beurré pour soutenir ce soufflé quand il montera : versez-y votre composition et placez sur la cendre rouge, le four chaud dessus, 20 minutes, chaleur modérée. Servez à l'instant.

Soufflé de pommes-de-terre.

Il se fait comme celui au riz : 4 onces de fécule, chopine de crème et 6 œufs.

Avec une semblable bouillie on fait des soufflés *aux macarons ;* on y ajoute des macarons écrasés : de même *au chocolat*, *à l'abricot* ou autres fruits en ajoutant de la marmelade ; *au café* en faisant bouillir du café brûlé dans la crème avant de mettre la fécule ; *à la fleur d'orange*, etc. : on les fait cuire de la même manière.

Crème sambaïone, ou *Mousse italienne.*

Prenez 12 jaunes d'œufs frais et 4 verres de vin de Madère ou d'excellent vin blanc, 6 onces de sucre et une pincée de canelle en poudre. Mettez le tout dans une casserole sur un feu ardent, et remuez, en tournant très-vite, avec un moussoir à chocolat, jusqu'à ce que la mousse ait rempli la casserolle. Servez, sans perdre un moment, dans des pots de crème.

Crème au chocolat.

Pour 15 pots, mettez dans une casserole une demi-livre de chocolat, mouillez d'un

peu de lait et faites cuire 10 minutes. Retirez du feu; ajoutez une pinte de lait bouillant, ou de crème. Vous avez un peu battu 8 jaunes d'œufs auxquels vous ajoutez 2 blancs battus en neige : mêlez le tout et passez dans un linge. Versez dans les pots ou sur un plat, faites prendre au bain-marie, laissez refroidir et servez.

Il est mieux de servir les crèmes dans des petits pots faits pour cela. On colore le dessus avec du caramel étendu sur la barbe d'une plume. On peut aussi les couvrir de non-pareille.

Crème à la vanille.

Prenez une pinte de lait, un gros de vanille que vous coupez en petits morceaux, une demi-livre de sucre; faites bouillir pendant un quart d'heure; retirez du feu et passez au tamis; mettez ensuite dedans 3 blancs d'œufs et 6 jaunes, après les avoir bien battus ensemble; dressez dans le plat que vous devez servir, mettez-le sur une casserole pleine d'eau bouillante, et l'y laissez jusqu'à ce que la crème soit prise; glacez avec du sucre et la pelle rouge; laissez refroidir et servez.

Crème au citron.

Elle se fait comme celle à la vanille, en employant du zeste de citron.

Crème au café.

Prenez une pinte de lait que vous faites bouillir un bon quart d'heure avec 2 onces de café brûlé et autant de café cru concassé, et

zeste d'un citron; laisser reposer un quart d'heure pour éclaircir; passez au tamis et ajoutez une demi-livre de sucre en poudre, 6 jaunes d'œufs et 3 blancs bien battus et délayés avec une cuillerée de crème; dressez dans le plat que vous devez servir, et mettez-le sur une casserole remplie d'eau bouillante, jusqu'à ce que votre crème soit prise; glacez avec du sucre et une pelle rouge; laissez refroidir et servez.

Crème au thé.

Faites bouillir et réduire un peu une chopine de crème et versez-la sur une demi-once de thé et un quarteron de sucre dans une terrine que vous couvrez; laissez refroidir: mêlez avec 6 jaunes et 3 blancs d'œufs et passez au tamis; faites prendre au bain-marie.

Crème à la fleur d'orange.

Faites bouillir une pinte de lait avec un quarteron et demi de sucre; délayez ensemble 8 jaunes d'œufs et 4 blancs, avec 3 cuillerées d'eau de fleur d'orange; retirez votre lait du feu et passez au tamis; mettez dedans vos œufs, et finissez comme les précédentes.

GELÉES D'ENTREMETS.

Gelée de groseilles framboisée.

Prenez 3 livres de groseilles bien mûres dont un tiers de blanches et un peu de framboises; égrainez les groseilles avec une fourchette d'argent et les mettez sur le feu dans une bassine; quand elles auront rendu leur jus, passez-les

en les laissant égoutter sur un tamis. Ayez une once et demie de colle de poisson que vous coupez par petits morceaux et faites fondre au bain-marie dans un demi-verre d'eau. Faites clarifier une livre de sucre en la faisant fondre à feu doux dans un demi-verre d'eau; quand il est fondu et commence à bouillir vous y mêlez votre colle et un blanc d'œuf; retirez un moment sur le bord d'un fourneau et passez dans la serviette ou à la chausse. Le tout étant bien clair, vous le mêlez au jus de groseilles, et versez le tout dans un moule façonné; faites prendre pendant 2 ou 3 heures, selon la température, dans trois livres de glace. Au moment de servir trempez votre moule dans l'eau tiède pour détacher la gelée, essuyez-le et la renversez sur le plat.

Gelée d'orange.

Prenez le jus de 12 oranges; passez-le et ensuite le mêlez à la colle comme pour les groseilles; il faut 2 onces de colle et 3 quarterons de sucre.

Gelée de pommes.

Coupez, pelez et ôtez les cœurs de 12 pommes de reinettes et les faites cuire doucement dans une pinte d'eau; quand elles seront cuites, mettez-y infuser les tranches d'un citron dont vous avez ôté les pepins et employez ce jus comme il est dit ci-dessus. Il faut 2 onces de colle et 3 quarterons de sucre.

Gelee au vin de Madère, au rum, au kirschwaser ou à différentes liqueurs.

On peut faire de ces gelées en employant telles liqueurs que l'on désire et en y ajoutant le sucre et la colle de poisson en proportion convenable. Il faut à peu près moitié de liqueur et moitié de sucre et colle clarifiés.

On peut aussi employer toutes ces gelées dans des petits pots au lieu de moule. Il faut moins de colle dans les pots.

Bavaroise en gelée à la vanille.

Faites bouillir dans un poêlon de terre un quart de pinte de crème, et ajoutez, quand elle commence à bouillir, un morceau de vanille long comme le doigt et du sucre : retirez du feu, couvrez le poêlon et laissez refroidir. Délayez dans la crème 6 jaunes d'œufs et faites prendre sur le feu en tournant avec une cuillère de bois; quand la crème épaissit, passez à l'étamine, laissez refroidir, et ajoutez près d'une once de colle de poisson, dissoute comme pour les gelées, et un fromage fouetté. Versez le tout dans un moule et faites prendre pendant 2 heures à la glace comme une gelée.

FROMAGES SUCRÉS.

Crème fouettée. (Dessert.)

Mettez dans une terrine une pinte de crème très-épaisse, ou crème double, une demi-livre de sucre râpé et une cuillerée d'eau de fleur d'o-

range ; fouettez avec une verge d'osier pour la faire mousser. Elle moussera bien si le temps est frais ou si vous placez de la glace pilée et une poignée de sel dans une autre terrine, sur laquelle vous placez celle où est la crème. Elle formera une mousse plus consistante si vous y mêlez gros comme un pois de gomme adragant en poudre ou un blanc d'œuf battu, mais la gomme est bien préférable. Si la mousse se forme difficilement, enlevez-la à mesure, et la placez dans un petit panier à fromage garni d'une toile claire, sur lequel vous la laissez égoutter au frais jusqu'au moment de servir, ce qui ne doit pas être long, autrement elle fondrait. Ce qui a passé peut se remettre dans ce qui reste à fouetter.

Si vous voulez la faire *à la rose* ou *à la vanille*, vous faites bouillir une poignée de roses épluchées ou de la vanille dans un demi-setier de crème bouillante, comme pour faire du thé ; vous la laissez refroidir et la fouettez avec votre crème. On peut aussi la faire à la rose en la fouettant avec une cuillerée d'eau de rose ; on y mêle un peu de carmin ou de laque en poudre pour la colorer. On en fait aussi *au café* de la même manière. Pour la faire *au chocolat*, vous en râpez fin un quarteron que vous fouettez avec la crème. On fait cette crème *à la fraise ou à la framboise* en la fouettant avec le jus bien passé de ces fruits.

Fromage fouetté à la crème. (Dessert.)

Vous mêlez moitié fromage à la crème ci-

dessus, et faites de la même manière. Celui-ci est plus facile à faire et il a beaucoup plus de consistance. On y mélange de même telle chose que l'on veut pour parfumer la crème ou la colorer, comme celle ci-dessus, c'est-à-dire *rose*, *vanille*, *café*, *chocolat*, *etc.*

Charlote russe. (Dessert.)

Vous placez au fond d'un moule, en les disposant en rond, des biscuits à la cuillère bien serrés les uns contre les autres; vous en garnissez aussi les côtés du moule en les plaçant debout. Versez dans le milieu une crème fouettée ou un fromage fouetté. Renversez sur le plat et servez.

Fromage à la crème. (Dessert.)

Prenez une pinte de bon lait que vous faites tiédir sur le feu; mettez-y, en le remuant, gros comme un pois de bonne présure délayée avec le même lait; faites prendre votre caillé sur un peu de cendre chaude, en le couvrant; quand il est pris, vous mettez votre caillé dans un petit panier d'osier ou de jonc; quand il est bien égoutté, vous le dressez dans un compotier, et vous le servez avec de bonne crème et saupoudré de sucre fin.

Fromage surfin à la crème.

Prenez six cuillerées combles de fromage blanc égoutté de la veille; ayez une passoire de fer-blanc faite exprès pour cet usage, qui soit profonde et percée de petits trous très-près les uns des autres; mettez votre fromage blanc dedans, écrasez-le, et tournez avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit presque tout

passé. Prenez une assiettée de crème très-fraîche et très-épaisse ; mêlez-la avec le fromage passé et tournez avec le pilon pendant dix minutes. Battez trois blancs d'œufs frais en neige ferme ; ensuite fouettez-les légèrement dans votre fromage avec une fourchette d'argent ; mettez dans une éclisse d'osier, en forme de cœur ou autre, un morceau de mousseline claire ; versez le fromage dedans, faites-le égoutter huit heures, pas davantage. Renversez-le sur une assiette ; servez-le sec ou recouvert de quelques cuillerées de crème claire. Ce fromage est des plus délicats.

PATISSERIE DE MÉNAGE.

On doit chauffer son four selon la grosseur des pièces que l'on veut y mettre.

Si on voit que les pâtés prennent trop de couleur, il faut les couvrir d'un papier.

Les grosses pièces de viande doivent être cuites à moitié avant d'être placées dans la pâte ; il faut en conséquence, faire cuire au même degré la farce qui doit servir à remplir. C'est dans une braise que l'on doit faire cuire ces grosses pièces (voyez *Braise*), et la sauce qui en résulte peut servir à arroser le pâté au lieu de bouillon. Le jambon doit être cuit aux trois quarts.

Lardez les pièces qui doivent entrer dans votre pâté avec du lard gros manié de sel fin, épices, persil et ciboules hachés.

Vous pouvez faire entrer dans de tels pâtés

toutes sortes de viandes de boucherie, ou volailles, gibier à plume ou à poil, et venaison. Ils sont infiniment préférables quand on s'est donné la peine de désosser les pièces.

Feuilletage.

Prenez un litre de belle farine, mettez-la sur votre tour à pâte, ou sur une table, faites un trou au milieu, ajoutez presqu'une demi-once de sel fin, un blanc d'œuf, un bon verre d'eau, gros comme un œuf de beurre; mêlez le tout ensemble en pétrissant dans vos mains; assemblez votre pâte légèrement; ayez soin qu'il n'y ait pas de grumaux, il ne faut pas qu'elle soit trop ferme ni trop molle, et faites-la le plus promptement possible crainte de la *brûler* dans vos mains. Au bout d'un quart d'heure aplatissez un peu votre pâte, aplatissez aussi une demi-livre de beurre, que vous posez dessus. Ployez les deux bouts de votre pâte l'un sur l'autre, pour renfermer le beurre dedans, laissez-la reposer une demi-heure, ensuite donnez lui 2 tours; et au bout de 20 minutes, donnez lui encore 2 autres tours; ensuite servez-vous-en au besoin.

Petits pâtés feuilletés farcis.

Faites un litre de pâte, donnez lui 4 tours; abaissez-la ensuite un peu plus épaisse qu'une pièce de 2 sous; saupoudrez légèrement de farine à chaque tour : prenez des petits moules, coupez vos petits pâtés : mouillez le dessus légèrement avec le pinceau, ajoutez au milieu gros

comme une noix de farce à quenelles, page 60 et recouvrez d'un rond de pâte pareille : faites-le toucher celui de dessous légèrement, et dorez le dessus avec de l'œuf, faites cuire au four très-doux, que la chaleur soit un peu tombée; dressez tout chaud en pyramide.

Pâte à dresser.

Mettez un litre de farine sur votre tour à pâte, faites un trou au milieu, ajoutez une demi-livre de beurre, 2 œufs entiers et 2 jaunes, un peu d'eau, presqu'une demi-once de sel; pétrissez le tout ensemble, et liez votre pâte le plus vite possible pour ne pas la brûler, ensuite, rompez-la en la séparant avec vos poings et assemblez-la; laissez reposer une demi-heure et servez-vous-en au besoin.

Croûte de pâté chaud. (Entrée).

Faites un litre de pâte à dresser, étalez-la mince comme deux pièces de 5 francs; dressez-la, en la tenant plus étroite du haut que du pied, tenez vos mains de leur longueur, le bout des doigts du côté du bas et l'une contre l'autre, en rapprochant toujours la pâte, sans tirer dessus; quand votre croûte sera montée à 3 pouces de hauteur, faites-la un peu plus évasée encore 2 pouces de hauteur, ce qui fait 5 pouces, donnez-lui une forme bien égale et unie, coupez la superficie de votre pâte, le tour du haut, ensuite prenez une petite pince de pâtissier, pincez votre pâté tout autour, un rang à droite, et l'autre à gauche; dorez;

remplissez le milieu de viande cuite, telle que bouilli ou autre, ou du pain, faites cuire à un four un peu chaud, ensuite retirez-le, videz; garnissez d'une fricassée de poulet, ou autre ragoût gras, de chair ou de poisson.

Pâté de lièvre désossé. (Entrée.)

Ayez un lièvre, dépouillez-le et videz; levez les épaules, les cuisses, et les filets; désossez-les bien, sans les endommager, assaisonnez de moyens lardons et piquez l'intérieur. Mettez fondre une demi-livre de beurre dans une casserole, placez-y vos membres et filets : faites cuire doucement, feu dessus et dessous, à peu près une demi-heure, et laissez refroidir. Prenez le foie, et tout le reste de chair de votre lièvre, hachez avec une livre de lard gras pour faire une farce, quand ce sera bien haché, ajoutez un ognon haché, une échalote, le quart d'une gousse d'ail, persil, thym, laurier, épices, poivre, sel; mêlez le tout ensemble avec un petit verre d'eau-de-vie et un peu de vin blanc. Le tout étant disposé, faites avec de la *pâte à dresser* un pâté rond, ou ovale si c'était pour rôt; garnissez le tour et le fond de bardes de lard; ajoutez un peu de farce et les cuisses, de la farce et ainsi de suite; couvrez de farce et de bardes. Faites une abaisse de même pâte que votre pâté, mince comme une pièce 5 francs, mouillez les bords et collez ensemble. Faites un couvercle de même grandeur, en feuilletage, posez-le dessus, décorez et dorez avec de l'œuf; faites cuire à un four

bien chaud, quand il sera un peu refroidi, mettez dedans du consommé, par une petite cheminée que l'on laisse au milieu, faites votre consommé avec les débris du lièvre, et 2 pieds de veau. On peut faire ainsi toutes sortes de pâtés; tels que *veau, volaille, gibier, poisson et autres.*

Pâte brisée pour gâteaux de plomb, croustade, etc.

Prenez un litre de farine ou plus, faites un trou au milieu, ajoutez presqu'une once de sel fin, 3 quarterons de beurre, 3 œufs entiers, un verre d'eau, délayez le tout ensemble, et assemblez votre pâte, sans trop la fouler et vite; elle ne doit pas être trop ferme ni trop molle; laissez la reposer et donnez lui 3 tours et demi comme au feuilletage; si elle était trop ferme, ajoutez un peu d'eau, et si elle était trop molle un peu de farine.

Petits pâtés en croustade. (Hors-d'œuvre.))

Prenez de la pâte brisée, étalez-la mince comme un sou, coupez 8 à 10 ronds de la grandeur d'un grand pain à chanter. Foncez des petits moules; que votre pâte soit aussi épaisse au fond de vos moules qu'autour, garnissez-les bien partout, et prenez garde de crever la pâte; faites un peu ressortir la pâte des moules, faites des petits morceaux de pain ou de viande: garnissez vos moules avec, et faites cuire au four pas trop chaud, garnissez vos croustades de fricassées, volaille, poisson, veau ou gibier. Pour les couvercles, on prend du

feuilletage que l'on abaisse de l'épaisseur d'un sou ; prenez un petit moule guilloehé autour, et de la grandeur de vos croustades, ayez en un autre un peu plus petit que vous placez sur le premier : faites cuire au four modéré.

Rissoles. (Hors-d'œuvre.)

Vous prenez de la pâte brisée indiquée pour les tourtes de fruits; vous l'étendez très mince, sur la table. Posez de distance en distance sur cette pâte, de petits tas de viande hachée, ou de farce comme ci-dessus; reployez dessus la même pâte. Coupez avec le rouleau à pâte chacun de ces morceaux, de manière à en faire comme de petits chaussons. Faites-les frire dans la poêle, et servez chaud.

Vol-au-vent. (Entrée).

Quand vous aurez donné 4 tours à votre feuilletage, tenez-le épais de 2 tiers de pouce, faites une abaisse de même pâte, de la grandeur que vous voulez faire votre vol-au-vent, il faut qu'elle soit mince comme une pièce de 2 liards; mouillez un peu le dessus avec un pinceau trempé dans l'eau : posez votre feuilletage sur l'abaisse : marquez avec un couvercle la grandeur de votre vol-au-vent, coupez avec un petit couteau la superficie; cernez aussi la grandeur du milieu; coupez de même et ne retirez pas la pâte; décorez le dessus, dorez et faites cuire à un four; chaleur modérée. Vous y employez des *farces*, *godiveaux*, *hachis* ou *boulettes;* vous garnissez de cer-

velles, ris de veau, culs d'artichauts, champignons, truffes, écrevisses, rognons, crêtes, enfin de ce que vous aurez.

Tourte de morue. (Entrée.)

Prenez de la pâte brisée, et faites une croûte comme il est dit à l'article *croûte de pâté chaud.* Faites cuire cette pâte au four et la remplissez, au moment de servir, de morue à la béchamel préparée comme il est dit page 146.

Galette de plomb.

Prenez un litre de farine, faites un trou au milieu, ajoutez presqu'une demi-once de sel, 4 à 5 œufs entiers, une livre de bon beurre, une demi-once de sucre, un demi-verre de lait : détrempez le tout ensemble; brisez, c'est-à-dire rompez-en plusieurs morceaux 2 fois; ramassez votre pâte, liez ensemble et laissez reposer une demi-heure; ensuite, donnez-lui 2 tours, et, au bout d'une demi-heure, donnez-lui encore 2 autres tours. Mouillez votre pâte en formant une grosse boule, aplatissez avez le rouleau, épais d'un pouce : coupez le bord en losanges, rayez le dessus et dorez ; mettez cuire au four un peu chaud.

Gâteau d'amandes renversé. (Entremets.)

Prenez une demi-livre d'amandes douces émondées : pilez au mortier avec une demi-livre de sucre, zeste de citron, une pincée de sel, un demi-quarteron de fécule de pommes-de-terre, 4 œufs entiers et 2 jaunes; fouettez 2 blancs que vous mêlez avec. Quand

le tout est bien pilé ensemble, beurrez un moule à gâteaux de riz ou une casserole, garnissez le fond d'un rond de papier beurré et le tour; versez votre appareil dedans, et faites cuire à un four modéré. Renversez au moment de servir.

Gâteau de Pithiviers. (Entremets.)

Faites un litre de feuilletage, donnez-lui 4 tours et laissez-le reposer. Prenez une demi-livre d'amandes douces émondées, pilez au mortier avec une demi-livre de sucre, le zeste de la moitié d'un citron, un peu de fleur d'orange : ensuite, prenez la moitié de votre pâte, abaissez-la de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs et d'une forme ronde, de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau, mouillez le dessus de votre abaisse, ajoutez vos amandes, et recouvrez avec le reste de votre pâte, soudez bien les bords ensemble, décorez le dessus, dorez, et faites cuire à un four doux une bonne demi-heure, ou plus s'il est plus gros.

Petits gâteaux grillés. (Entremets.)

Prenez du feuilletage, ou pâte brisée : étalez-en sur un plafond ou tourtière, de l'épaisseur d'un sou, ajoutez dessus de la marmelade à charlote, dans laquelle vous mettez les 2 tiers de confiture de groseilles : recouvrez de pâte de la même épaisseur : collez bien les bords ensemble : dorez le dessus : ensuite, rayez en long avec la pointe d'un couteau, et une seconde fois en biais pour former un dessin. Marquez la largeur de vos gâteaux en ap-

puyant sur la pâte, d'un bout à l'autre, avec le dos d'un grand couteau, ensuite, la longueur en appuyant en travers; mettez cuire à un four modéré. Quand ils seront cuits, coupez-les et dressez-les les uns sur les autres.

Petits choux garnis de confitures. (Entremets.)

Mettez un verre et demi d'eau dans une casserole, un peu de sel, gros comme un œuf de beurre, zeste de citron râpé, un peu de fleur d'orange, un demi-quarteron de sucre en poudre. Quand votre eau sera prête à bouillir, ajoutez promptement 2 poignées de farine, et tournez à force de bras pour lier la pâte, 5 minutes sur le fourneau; ayez soin qu'il n'y ait pas de grumaux, laissez-la refroidir, et ajoutez 3 à 4 œufs entiers l'un après l'autre, en ayant soin de bien battre votre pâte avec une cuillère de bois; laissez reposer une heure. Prenez une cuillère à bouche, formez-en des petites boules, grosses comme 2 fois une noix, que vous mettez à mesure sur un plafond beurré, à distance les uns des autres. Dorez le dessus, et faites cuire à un four doux. Quand ils le sont, ouvrez-les sur la côte avec la pointe d'un couteau, et garnissez de confitures.

Baba.

Prenez un litre de farine : faites un trou au milieu : ajoutez presque une demi-once de sel, 4 à 5 œufs entiers, un quarteron et demi de beurre, gros comme une noisette de safran en poudre, un quarteron et demi de raisin confit, un demi-quarteron de raisin de

Corinthe, un peu de lévure; délayez le tout ensemble avec un peu d'eau tiède : tenez votre pâte un peu molle et bien liée, mettez-la dans une casserole beurrée, et laissez reposer 5 à 6 heures en hiver; ensuite, quand elle sera gonflée, faites-la cuire au four comme la brioche.

Tourtes de fruits. (Dessert.)

Il faut une pâte brisée, étendez-la mince et la placez sur une tourtière plate que vous saupoudrez de farine pour qu'elle ne s'attache pas; coupez la pâte qui dépasse la tourtière. Faites une *abaisse*, ou bande de pâte feuilletée, large de 2 doigts que vous tournez autour du fond de pâte pour en former le bord. Dorez le bord avec un jaune d'œuf. Préparez les fruits ainsi qu'il suit.

Les abricots, pêches, prunes et cerises servent entiers après avoir ôté les noyaux ; les poires se dressent entières et droites sur la tourte avec leurs queues; on coupe le gros bout des poires pour les faire tenir. Coupez la moitié des queues des cerises. Les framboises servent entières, ainsi que les grains de verjus et de raisin muscat. Mettez dans une casserole un peu d'eau-de-vie et de sucre ; faites bouillir 5 minutes ; passez-y votre fruit un instant et le placez ensuite sur la pâte. Faites cuire au four. En sortant du four, ajoutez le jus ou sirop que vous avez fait à la casserole. On peut aussi avec les abricots, prunes, et avec les pommes, faire des marmelades dont on remplit les tourtes. On les couvre, en sor-

tant du four, d'un sirop fait de vin et de sucre cuits et réduits à la casserole. Dans l'hiver, quand il n'y a plus de fruits, on emploie des confitures ou des pruneaux.

On peut aussi les remplir de frangipane.

Frangipane.

Mettez 2 ou 3 œufs dans une casserole, avec autant de farine que les œufs en peuvent boire; étant bien délayée, achevez de la mouiller avec du lait; tournez-la sur le feu et la laissez cuire un quart d'heure avec le soin de continuer à remuer pour qu'elle ne s'attache pas; assaisonnez de sucre, fleur d'orange, macarons écrasés. Servez-vous-en pour tourtes et tartelettes.

Galettes Lorraine. (Entremets.)

Prenez un litre de farine, une demi-livre de beurre, un peu de sel, 2 œufs; pétrissez le tout; étendez la pâte sur la table, de l'épaisseur de 2 pièces de 5 francs; formez un bord roulé tout autour. Mettez-la un quart d'heure au four, et la retirez, vous avez dans une petite terrine 2 œufs, et un demi-setier de crème, avec un peu de sel, que vous battez ensemble; versez cela sur la galette, que vous achevez de cuire un quart d'heure au four.

Brioches. (Dessert.)

Prenez un litre de farine fine, séparez-en un tiers que vous pétrissez avec un quart d'once de levure de bière et de l'eau plus que tiède; que cette pâte soit très-molle; laissez-

la lever une demi-heure en hiver, et point en été. Pétrissez les 2 autres tiers de pâte avec un quart d'once de sel pilé, 3 œufs, un quarteron de beurre, de l'eau tiède; pétrissez bien, étendez votre pâte, jetez dessus celle qui est levée, mêlez et repétrissez le tout; enveloppez-la d'une serviette blanche, laissez 7 ou 8 heures. Prenez ensuite de cette pâte des morceaux proportionnés à la grosseur dont vous voulez former vos brioches, mouillez-les pour les façonner, dorez et faites cuire au four.

Biscuit de Savoie. (Dessert.)

Séparez avec beaucoup de soin les jaunes de 10 œufs; mettez-les dans une terrine avec une livre de sucre et le zeste d'un citron que vous avez râpé sur le sucre avant de le mettre en poudre; battez le tout et y ajoutez une demi-livre de farine de pommes-de-terre, et 2 cuillerées d'eau de fleur d'orange, en battant encore le tout. Fouettez dans une autre terrine les blancs de telle manière qu'ils soient durs au point de soutenir une pièce de 2 francs; mêlez ces blancs avec les jaunes en continuant de fouetter avec une fourchette. Vous avez à l'avance beurré un moule ou une casserole et saupoudré ce beurre de sucre; mettez-y votre pâte, et ayez l'attention qu'elle n'emplisse que la moitié du moule. Placez-le sur un feu très-doux, et faites un feu vif sur le couvercle, ou sur le four de campagne. Un four est préférable. Quand le biscuit jaunit et que vous

sentez qu'il a acquis la fermeté convenable, vous le retirez et le faites sortir doucement du moule. Si vous voulez plus sucré, vous mettez un quarteron de sucre de plus.

Biscuit en caisse et à la cuillère. (Dessert.)

Dix œufs, une livre un quart de sucre, 6 onces de farine, et d'eau de fleur d'orange et du zeste de citron; fouettez et mêlez le tout comme ci-dessus et remplissez-en des caisses de papier pour les biscuits en caisse, ou répandez de cette pâte en long sur du papier avec la cuillère, pour des biscuits à la cuillère; glacez le dessus avec du sucre que vous saupoudrez au moyen d'un tamis. Faites cuire au four à une chaleur très-douce.

Il faut de la promptitude dans toutes ces opérations, afin de ne pas laisser tomber la mousse des œufs.

Gaufres. (Dessert.)

Mettez dans une terrine demi-litre de farine; faites un trou au milieu; ajoutez 2 pincées de sel fin, une cuillerée d'eau-de-vie, une d'huile d'olive, 3 œufs entiers; délayez la farine en tournant au milieu sans déranger les bords; il faut qu'il n'y ait pas un seul grumeau. Mouillez peu à peu avec de bon lait, jusqu'à ce que la pâte soit comme une bouillie claire. Faites chauffer le moule des 2 côtés, sur un feu sans fumée; lorsqu'il est chaud sans être rouge, graissez tout l'intérieur avec

un pinceau trempé dans de l'huile d'olive; emplissez de pâte votre moule, avec une cuillère de mesure; faites chauffer 2 minutes d'un côté, 2 de l'autre. Les gaufres doivent être blondes, d'une couleur égale, et se détacher du moule d'elles-mêmes. Poudrez-les de sucre. Vous manquerez la première, mais un peu d'habitude vous apprendra le degré de chaleur convenable.

Nougat. (Dessert.)

Prenez 3 quarterons d'amandes douces et un quarteron d'amandes amères; mettez-les tremper dix minutes dans l'eau bouillante pour en ôter la peau; trempez-les à l'eau fraîche, faites-les ressuyer et coupez-les ensuite en petits morceaux; prenez une livre de sucre (on emploie ordinairement autant pesant de sucre que de livres d'amandes), faites-le clarifier et cuire au caramel, c'est-à-dire qu'il faut qu'il soit d'un blond foncé; jetez dedans vos amandes, remuez-les avec une cuillère pour leur faire prendre le sucre, et retirez-les promptement du feu de peur que votre sucre ne vienne à brûler; graissez bien d'huile la casserole ou le moule dans lequel vous devez faire votre nougat; étendez-y ensuite, tout autour et au fond, vos amandes par petite quantité, à la fois, mais de manière à former un tout bien lié et joint ensemble. Il faut faire cette opération avec assez de vitesse pour que le sucre n'ait pas le temps de se refroidir, parce

qu'au lieu de s'étendre il ne ferait que se casser; si cependant cela arrivait, il faudrait remettre le sucre sur le feu pour le ramollir; il faut encore avoir soin en formant votre nougat de le faire tourner souvent autour du moule pour l'empêcher de s'y attacher; étant fait, retournez votre moule sens dessus dessous sur une assiette, et servez.

Pour éviter de se brûler on se sert ordinairement pour étendre les amandes d'une cuillère de bois ou d'un citron bien sec; mais quel que soit l'objet que l'on emploie, il doit n'avoir servi à aucun autre usage.

COMPOTES.

Compote de pommes. (Dessert.)

Prenez des belles pommes de reinette que vous coupez par la moitié; après les avoir pelées et en avoir ôté les pepins, mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour leur conserver leur fraîcheur; faites-les cuire avec un grand verre d'eau, un jus de citron, et un peu du zeste, un morceau de sucre; quand vos pommes sont cuites, arrangez-les dans un compotier et versez dessus le sirop qui s'est formé.

Pour faire des compotes avec des pommes autres que les reinettes, vous n'en ôtez point la pelure; coupez-les en 2; ôtez-en les pepins, et piquez le dessus de la peau en différens endroits; faites-les cuire avec un verre d'eau et un morceau de sucre; quand elles sont cuites

vous les arrangez dans le compotier et versez dessus le sirop qui s'est formé.

Compote de pommes farcies. (Dessert.)

Prenez des pommes de reinette que vous pelez dans leur entier ; videz-en le cœur sans les rompre ; faites-les cuire dans de fort sirop; quand elles le sont suffisamment, vous les dressez dans un compotier et vous en remplissez les vides avec des confitures ; vous faites cuire de nouveau le sirop, jusqu'à ce qu'il soit en gelée ; faites-le refroidir dans une assiette, et l'en détachez en trempant le dessous de l'assiette dans de l'eau bouillante ; vous dressez après votre gelée sur les pommes, et vous les servez froides.

Sirop pour les compotes.

Mettez dans une casserole un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau (cette proportion est pour une douzaine de pommes) ; faites bouillir et écumez.

Compote de poires. (Dessert.)

Vous les pelez et les laissez entières si elles sont petites ; coupez-les par quartiers si elles sont grosses. Mettez-les dans la casserole avec de l'eau, du sucre et une tranche de citron pour les conserver blanches ; quand elles sont cuites vous les mettez dans le compotier et faites réduire le sirop qui s'est formé et que vous versez sur vos poires. Si les poires ne sont pas grosses, vous les dressez debout dans le compotier en coupant le gros bout.

Ceci vous fait une compote blanche ; celle qui suit est d'un beau rouge et peut faire opposition de couleur dans un dessert.

Compote de poires au vin. (Dessert.)

Prenez des poires à cuire et mettez-les entières dans une casserole avec un verre d'eau, un petit morceau de cannelle, un morceau de sucre ; faites cuire à petit feu ; à moitié de la cuisson, mouillez-les d'un verre de vin rouge ; quand elles sont tout-à-fait cuites, faites réduire le sirop qui s'est formé, et servez sur les poires. Les poires de martin-sec forment un sirop en gelée.

Compote de coings. (Dessert.)

Faites-les cuire à moitié dans l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche et coupez-les par quartiers ; pelez-les proprement et ôtez-en les cœurs ; mettez ensuite dans une casserole un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau ; faites bouillir et écumez ; mettez dedans vos coings pour achever de les faire cuire ; servez froid à court sirop.

Compote de prunes. (Dessert.)

Prenez une livre de prunes et faites-les cuire avec un peu d'eau et environ un quarteron de sucre jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; écumez-les et dressez-les dans le compotier. Si votre sirop n'a pas assez de consistance, faites-le réduire et servez sur les prunes.

Compote d'abricots. (Dessert.)

Faites bouillir un quarteron de sucre avec un verre d'eau dans une casserole ; mettez-y vos abricots entiers en ôtant les noyaux, ou par moitié ; faites-les bouillir, écumez-les et les retirez pour les arranger dans un compotier ; mettez votre sirop par-dessus après l'avoir fait réduire.

Compote de pêches. (Dessert.)

La compote de pêches entières ou par moitiés se fait de la même façon que celle d'abricots.

Tranches de pêches au sucre. (Dessert.)

Prenez de belles pêches qui soient à leur vrai point de maturité ; pelez-les et retirez-en les noyaux ; coupez-les par tranches et les arrangez dans un compotier ; mettez du sucre fin dessus et dessous les pêches, et servez.

Salade d'oranges. (Dessert.)

Prenez des oranges que vous coupez par tranches en conservant la peau ; dressez-les dans un compotier avec du sucre fin dessus et dessous, et de l'eau-de-vie ou du Rum.

Compote de cerises. (Dessert.)

Prenez des cerises, coupez le bout des queues, et mettez-les dans une poêle avec de l'eau et du sucre, suivant la quantité de cerises; faites-les cuire ; dressez-les dans un compotier, versez dessus votre sirop réduit et servez-

les froides. Si vous voulez leur donner un parfum agréable ajoutez du jus de framboises, ou du zeste de citron.

Compote de raisins ou de verjus. (Dessert.)

Mettez dans une poêle un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau; faites bouillir, écumer et réduire en sirop fort; mettez dans ce sirop une livre de raisin muscat égrainé, après en avoir ôté les pepins; faites-lui faire 2 ou 3 bouillons, et dressez dans le compotier; s'il y a de l'écume, enlevez-la avec du papier blanc.

Compote de groseilles mûres ou vertes. (Dessert.)

Faites cuire un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau, jusqu'à ce que le sirop soit bien fort; ayez une livre de groseilles que vous avez soin de bien laver et égoutter; laissez-y la grappe si vous voulez; faites-les bouillir quelque temps dans le sirop; ôtez-les du feu et faites épaissir votre sirop; dressez vos groseilles dans le compotier, et versez dessus votre sirop que vous avez fait réduire.

Quant aux groseilles vertes, il faut les mettre dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'elles montent au-dessus, les plonger ensuite dans de l'eau froide acidulée de vinaigre, pour qu'elles reverdissent; alors on les met dans le sirop comme les groseilles mûres, et l'on suit les autres procédés indiqués.

Groseilles perlées. (Dessert.)

Prenez de très-belles grappes de groseilles mûres, trempez-les l'une après l'autre, pour les humecter, dans un demi-verre d'eau auquel vous avez ajouté 2 blancs d'œuf battus; faites-les égoutter quelques minutes, et roulez-les dans du sucre en poudre; mettez-les sécher sur du papier : le sucre se cristallisera autour de chaque grain, ce qui fera un fort joli effet.

Compote de fraises et de framboises. (Dessert.)

Faites cuire un quarteron de sucre avec un demi-verre d'eau : jusqu'à ce que le sirop soit bien fort, ayez soin de bien l'écumer; prenez ensuite de belles fraises qui soient à leur vrai point de maturité; épluchez-les proprement sans les laver; mettez-les dans votre sirop; retirez-les un moment du feu, et laissez-les reposer pendant quelques instans dans le sirop; remettez ensuite le sirop et les fraises sur le feu, en ayant l'attention de les retirer dès qu'elles menacent de se rompre.

La compote de framboises se fait de la même manière.

Compote de marrons. (Dessert.)

Faites cuire des marrons sous la cendre, pelez-les et mettez-les dans une poêle avec un quarteron de sucre et un demi-verre d'eau; faites-les mijoter ensuite sur un petit feu; quand ils auront pris sucre suffisamment, retirez-les et dressez dans un plat; pressez dessus

un jus de citron, et servez en poudrant de sucre fin.

FRUITS CONFITS.

Règles à observer pour la cuisson des confitures.

Il est indispensable d'employer un vase de cuivre (ceux de faïence ou de terre étant sujets à faire brûler ou donner mauvais goût); on doit préférer ceux qui ne sont pas étamés. Les personnes qui n'ont pas une bassine faite pour cet usage peuvent employer un chaudron, qu'il faut avoir soin de récurer parfaitement. On doit se servir d'un grand feu de bois ou de charbon, mais bien soutenu.

Il ne faut rien laisser reposer dans la bassine, à cause du vert-de-gris qui se formerait; c'est pour cela qu'il est important de verser les confitures dans les pots, aussitôt qu'elles sont cuites.

On ne quitte pas ses confitures lorsqu'elles sont sur le feu; à mesure que l'écume monte on l'enlève avec une écumoire. Il est essentiel de prendre soin qu'elles ne s'attachent et ne brûlent; on les remue à cet effet, de temps en temps, avec l'écumoire.

Gelée de groseilles.

Prenez des groseilles, un tiers de blanches et 2 tiers de rouges; écrasez-les et en retirez en même temps le plus de rafles que vous pourrez; pressez les dans un torchon à force

de bras pour en tirer tout le jus. Mettez-le sur le feu dans la bassine avec demi-livre de sucre par livre de jus; écumez et laissez bouillir à grand feu dix minutes; à ce moment ajoutez-y des framboises entières, une livre pour 4 livres de groseilles; faites bouillir encore 10 minutes et retirez la bassine du feu. Passez cette gelée à la chausse et ensuite mettez-la en pots. Il faut laisser passer le jus à la chausse sans y toucher.

Confitures de cerises.

Prenez 12 livres de cerises suffisamment mûres; ôtez-en les queues et les noyaux; ayez 2 livres de groseilles, préparées comme nous avons dit pour les confitures de groseilles ci-dessus, une livre de jus de framboises; mettez le tout dans la bassine, sur un grand feu; faites bouillir et écumer; après une demi-heure d'ébullition, ajoutez 3 quarterons de sucre par livre de jus; laissez bouillir encore une demi-heure, retirez du feu, et versez à l'instant vos confitures dans les pots que vous aurez préparés.

Confitures de fraises.

Faites cuire une livre de sucre : il est suffisamment cuit quand, en trempant les doigts dans l'eau fraîche, puis dans le sucre, et refroidi dans la même eau on en forme une boulette qui se casse sous la dent et s'y attache. Jetez-y une livre de fraises épluchées. Faites leur faire 3 bouillons couverts, écumez et mettez-les dans les pots.

Confitures de framboises.

Prenez 4 livres de framboises; en les épluchant, mettez à part les plus belles dont il faut au moins moitié; écrasez les autres avec une livre de groseilles blanches; pressez le tout dans un linge; mettez cuire ce jus dans la bassine avec le sucre. (Il en faut une demi-livre par livre de jus, en comprenant dans le poids celui des framboises entières.) Écumez; au bout de 20 minutes, ajoutez les framboises entières; faites bouillir environ 10 minutes; versez-en une cuillerée dans une assiette : si elle fige, la cuisson est faite.

Gelée de framboises.

C'est la plus agréable de toutes les gelées. Écrasez-les et les passez à travers un torchon humide et en pressant fortement pour en exprimer tout le jus. Mettez ce jus dans la bassine avec 3 quarterons de sucre par livre de jus; faites cuire 10 minutes, et prenez garde qu'il ne noircisse; retirez la bassine et passez le jus à la chausse, après quoi vous mettez dans les pots. Ne touchez pas à la chausse que toute la gelée ne soit passée, autrement vous la troubleriez.

Marmelade d'abricots.

Prenez des abricots bien mûrs, ôtez-en les noyaux et les taches dures de la peau; coupez-les en deux, et mettez-les sur le feu, dans la bassine, avec demi-livre de sucre par livre de fruits; 3 quarts d'heure doivent suffire

pour la cuisson. Pour vous assurer qu'elle est à son point, vous mettez un peu de marmelade sur le bout de votre doigt; si en appuyant le pouce dessus, et le relevant, elle forme un petit filet, la cuisson est faite : retirez-la, et mettez-la de suite dans les pots. Remuez sans cesse votre marmelade dans le temps qu'elle cuit, et ne la quittez pas, crainte qu'elle ne brûle. Cassez la moitié des noyaux, jetez-en les amandes dans l'eau bouillante afin d'en retirer la peau; mettez ces amandes dans la confiture un peu avant de la retirer du feu; mêlez bien le tout, pour que chaque pot puisse en avoir également.

Quelques personnes coupent les amandes par petits filets, afin qu'elles se répandent par toute la marmelade, ce qui fait un bon effet.

Marmelade de prunes de reine-claude ou de mirabelle.

On les sépare en deux pour en ôter les noyaux, et on les fait cuire avec les précautions recommandées pour les abricots ci-dessus. La proportion du sucre est de demi-livre par livre de fruits.

Confitures de raisin.

Vous en ôtez les grappes ou rafles, et écrasez les grains avec les mains, dans une terrine; après quoi vous les pressez dans un torchon, pour exprimer tout le jus, et le faire cuire, comme il est dit pour les groseilles. On met une demi-livre de sucre pour une livre de jus.

Gelée

Gelée de pommes surfine. (D'après madame Adanson.)

Prenez 45 belles pommes de reinette mûres. Pelez-les, coupez-les en 4, ôtez les pepins, jetez-les à mesure dans l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent pas, retirez-les pour les mettre dans un chaudron avec de nouvelle eau qui les recouvre; ajoutez le jus de 3 citrons, n'y laissez pas tomber de pepins. Faites bouillir, et quand les pommes s'écrasent, ôtez-les. Posez un grand tamis sur une terrine, versez les pommes dedans, laissez sortir tout le jus sans le presser; pesez-le, mettez dans une bassine autant de très-beau sucre concassé que vous avez de livres de jus, avec une chopine d'eau; posez-la sur un grand feu, faites cuire ce sucre au petit cassé. (Pour connaître le degré de cette cuisson, trempez la queue d'une cuillère de bois dans le sucre, retirez-la promptement et la plongez dans de l'eau fraîche; prenez le sucre qui est au bout, roulez-le avec les doigts, essayez-le sous la dent; s'il casse et s'y attache, il est au petit cassé.) Le sucre étant à point, retirez-le du feu, versez de suite le jus de pommes dedans, remuez et remettez sur le feu; faites faire 5 à 6 bouillons, enlevez soigneusement l'écume qui surnage; coupez une écorce de citron vert confit en petits filets, mettez-les dans la gelée; lorsqu'elle est à la nappe, c'est-à-dire lorsqu'elle s'étend autour de l'écumoire et retombe en nappe, elle est faite.

Gelée de coings. (Du même ouvrage.)

Prenez des coings de Portugal bien mûrs; pelez-les, coupez-les en 4, ôtez les pepins; faites-les cuire dans une grande eau bouillante. Lorsque vous pouvez les traverser aisément avec une fourchette, retirez-les. Posez sur une terrine un tamis large et clair, mettez vos coings dedans sans les écraser; laissez écouler tout le jus; pesez-le, et mettez dedans autant de beau sucre concassé qu'il y a de livres de jus. Faites cuire jusqu'à ce que la gelée se prenne sur une assiette, et forme la nappe en coulant.

Raisiné de Bourgogne.

Égrenez des raisins bien sains, dont vous tirez le jus; mettez-le dans une chaudière, et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié; écumez et remuez pour qu'il ne s'attache pas; mettez-y des poires des espèces que vous aurez (le messire-jean est préférable), coupées en quartiers et bien épluchées; faites réduire encore d'un tiers en remuant toujours; alors les fruits seront cuits. Mettez dans des pots que vous faites passer une nuit au four.

Raisiné de raisin.

Égrenez des raisins très-sains, et tirez-en le jus que vous faites bouillir dans une chaudière jusqu'à ce qu'il soit réduit au quart, et en remuant continuellement; passez au tamis, remettez au feu; achevez de cuire, et versez dans des pots comme le précédent.

Abricots à l'eau-de-vie.

Choisissez de beaux abricots, sans taches, et qui n'aient pas encore atteint toute leur maturité; essuyez-en le duvet avec un linge; piquez-les jusqu'au noyau avec une grosse épingle; mettez-les dans un vase, couvrez-les d'eau bouillante; laissez-les un moment, retirez-les et les mettez égoutter et sécher : cette opération s'appelle *faire blanchir*.

Pour 25 abricots, vous mettrez clarifier une livre de sucre dans une chopine d'eau. Mettez-y vos abricots pour y prendre un bouillon, et les y laissez jusqu'au lendemain, pour les mettre de nouveau égoutter; pendant qu'ils égouttent, remettez votre sucre sur le feu, pour lui faire faire quelques bouillons; mettez-y un moment vos abricots, pour leur laisser faire un petit frémissement : retirez-les. Quand ils seront refroidis, vous les placerez dans le bocal, en ajoutant le sirop que vous aurez fait réduire le plus possible, en prenant le plus grand soin qu'il ne cuise pas trop, et ne devienne pas caramel. Remplissez le reste du bocal avec de l'eau-de-vie, et bouchez-le exactement.

Si vous êtes obligé de vous servir d'abricots mûrs, vous pouvez éviter de les faire blanchir à l'eau bouillante.

Pour clarifier le sucre ou la cassonade, il faut mettre dans l'eau la moitié d'un blanc d'œuf, la battre avec une verge d'osier pour

la faire mousser ; mettez votre sucre dans une poêle sur le feu, avec les deux tiers de votre eau ; quand il montera, jetez-y un peu de la même eau, et retirez-le du feu pour laisser abattre le bouillon et monter l'écume ; écumez et remettez sur le feu au bout de cinq minutes, en continuant d'écumer et de jeter un peu d'eau à mesure qu'il montera. Quand il est bien nettoyé et bien clair, il ne monte plus ; alors ôtez-le du feu et le passez dans une chausse ou une serviette mouillée.

Pêches à l'eau-de-vie.

Elles se préparent absolument comme les abricots : elles exigent seulement plus de soin dans le maniement, parce qu'elles sont plus susceptibles de s'écorcher. Vous proportionnerez le sucre à la quantité des fruits, d'après les quantités données pour les abricots.

Prunes de reine-claude à l'eau-de-vie.

Suivez la recette indiquée pour les abricots. Vous leur conserverez leur verdeur en mettant dans l'eau qui sert à les blanchir un jus de citron ou une petite poignée d'épinards. Proportionnez la quantité de sucre, d'après celle indiquée pour les abricots.

Poires de rousselet et d'Angleterre à l'eau-de-vie.

Vous suivez les mêmes principes et proportions que pour les abricots. Il faut les peler quand elles ont été blanchies.

Cerises à l'eau-de-vie.

Prenez de belles cerises peu mûres : coupez-leur la moitié de la queue, et mettez-les dans un bocal avec un petit nouet contenant un morceau de cannelle et une pincée de coriandre; ajoutez du sucre clarifié comme il est dit à l'article abricots ci-dessus à raison d'un quarteron par livre de fruit et achevez de remplir le bocal avec de l'eau-de-vie. Il n'est pas nécessaire de le mettre au soleil, pas plus que pour les autres fruits. Il faut 2 mois pour qu'elles soient faites. Retirez alors le nouet.

RATAFIAS.

Cassis.

Ayez 3 livres de cassis très-mûr, égrenez-le et l'écrasez ; mettez-le dans une cruche ou un bocal, avec 4 pintes et demie d'eau-de-vie ; ajoutez, si vous voulez, quelques clous de girofle et un peu de cannelle concassée. Au bout de 2 mois tirez-en la liqueur, et pressez les grains pour n'y rien laisser ; remettez le jus dans le vase avec une livre 3 quarts de sucre ; laissez reposer tout le temps nécessaire pour bien fondre le sucre, après quoi vous le filtrez à travers du papier, et le mettez en bouteilles. Cette liqueur, après 3 ou 4 ans, acquiert une qualité excellente, et le goût du vin de Rota.

Ratafia de raisin muscat.

Écrasez des grains de raisin muscat bien mûr et bien épluché ; pressez pour tirer le jus ;

faites-y fondre du sucre, et ajoutez de l'eau-de-vie et de la cannelle; faites infuser le tout 15 jours; filtrez à la chausse et mettez en bouteilles. Pour une pinte de jus, il faut une pinte d'eau-de-vie et dix onces de sucre.

Ratafia de framboises.

Prenez une livre un quart de jus de framboises, un quarteron de jus de cerises; faites fondre dans ce mélange 2 livres de sucre; ajoutez ensuite 4 pintes d'eau-de-vie, laissez reposer. Quand la liqueur est éclaircie, vous la mettez en bouteilles.

Anisette.

Concassez 2 onces d'anis vert, une once de coriandre, un demi-gros de cannelle, un quart de gros de macis. Mettez ces ingrédiens dans une cruche, avec 2 pintes d'eau-de-vie. Laissez infuser le tout pendant un mois; passez à la chausse.

Ratafia de genièvre.

Concassez 2 onces de grains de genièvre très-mûr et bien choisi; mettez infuser dans 2 pintes d'eau-de-vie avec demi-once de cannelle, 3 clous de girofle, un quart de gros d'anis vert et autant de coriandre; ajoutez demi-livre de sucre par pinte d'eau-de-vie; votre sucre doit être fondu dans un peu d'eau. Ajoutez du sucre à moitié fondu dans très-peu d'eau; il en faut 6 onces par pinte. Laissez infuser le tout dans une cruche pendant six semaines; filtrez et mettez en bouteilles.

Ratafia de fleur d'orange.

Par pinte d'eau-de-vie, on emploie une demi-livre de fleur d'orange épluchée et une ivre de sucre râpé fin. Mettez dans le bocal alternativement un lit de sucre et un lit de fleur d'orange; que le dernier lit de sucre en dessus couvre bien et soit plus épais que les autres; fermez soigneusement le bocal et mettez macérer à la cave pendant 24 heures et pas plus. Au bout de ce temps, lavez le mélange avec votre eau-de-vie, et filtrez.

Huile de roses.

Prenez un quarteron de roses bien épluchées, sans laisser aucune partie verte; faites-les infuser dans une chopine d'eau tiède; laissez reposer votre infusion 2 jours; passez-la au travers d'un linge, en pressant pour exprimer tout le liquide; prenez autant d'eau-de-vie que vous avez de décoction, et ajoutez par pinte une demi-livre de sucre; assaisonnez d'un peu de coriandre et de cannelle; laissez infuser 15 jours; filtrez à la chausse et mettez en bouteilles.

Ratafia de coings.

Râpez jusqu'au cœur des coings bien mûrs; ayez soin qu'il n'y ait pas de pepins; laissez macérer cette râpure 3 jours, dans une terrine; pressez-la pour en retirer tout le jus; mesurez-le, et le mêlez avec une égale quantité d'eau-de-vie; ajoutez six onces de sucre par pinte de ce mélange, de la cannelle,

des clous de girofle; laissez infuser 2 mois, filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles. Cette liqueur est excellente, surtout quand elle est vieille.

Noyau.

Mettez dans une cruche six onces d'amandes d'abricots, coupées par petits morceaux, avec 3 pintes d'eau-de-vie, infuser 3 semaines; remuez la cruche de temps en temps. Égouttez les noyaux; faites fondre une livre 3 quarts de sucre dans une pinte d'eau, mêlez le tout, filtrez à la chausse, et mettez en bouteilles.

Brou de noix.

Prenez 80 noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour qu'une épingle puisse passer à travers; pilez-les, et les faites infuser 2 mois dans 4 pintes d'eau-de-vie. Après ce temps, égouttez-les dans un tamis, au-dessus d'un vase; mettez dans cette liqueur 2 livres de sucre, et laissez-la reposer ainsi encore 3 mois, filtrez à la chausse, et la mettez en bouteilles.

Crême d'Angélique.

Prenez une livre de *tiges d'angélique* au moment où elle va fleurir, épluchez et coupez par petit morceaux. Faites fondre 4 livres de sucre dans deux pintes d'eau et mettez-la dans une cruche avec 6 pintes d'eau-de-vie, 2 gros de canelle, un gros de macis et 12 clous de girofle; bouchez bien la cruche et laissez infuser

6 semaines. Filtrez dans du papier et mettez en bouteilles.

On en fait aussi de *racines d'angélique*. Au lieu de tiges, vous employez 2 onces de racine fraîche et bien nourrie, que vous épluchez, lavez et coupez par tranches.

PUNCH.

Prenez trois beaux citrons; enlevez-en les zestes le plus légèrement et le plus mince que vous pourrez; dégagez ensuite toute la peau blanche qui est inutile et que vous jetez; coupez la partie juteuse des citrons par tranches minces, ôtez les pepins. Mettez ces tranches et les zestes dans une pinte d'eau bouillante, et faites-leur prendre quelques bouillons; jetez-y une très-forte pincée de thé, et laissez infuser cinq minutes; passez cette infusion dans une serviette; ajoutez une pinte d'eau-de-vie et trois quarterons de sucre; remettez le tout sur le feu, et quand il sera prêt à bouillir, vous le verserez dans le bol et le servirez.

Manière plus commode et plus économique de préparer du punch. Faites une bouteille d'infusion de thé; ajoutez 8 ou 10 onces de sucre et passez. Mettez cette infusion sucrée avec une pinte d'eau-de-vie ou de rum, et ajoutez 12 à 15 gouttes d'huile essentielle de citron que vous aurez eu soin d'incorporer dans une cuillerée à café de sucre en poudre. On met ce punch dans 2 bouteilles, que l'on

conserve bien bouchées, pour le faire chauffer au bain-marie quand on veut le boire.

Ce punch a l'avantage d'éviter l'embarras de l'emploi des citrons, de nécessiter moins de sucre et de pouvoir être fait d'avance. Si on veut en faire une plus grande quantité, par exemple 6 bouteilles, pour plus d'exactitude, on pèse l'huile essentielle de citron : On en met dans ce cas un demi-gros, toujours après l'avoir mêlée dans un peu de sucre.

On fait encore du punch sans eau, du punch au vin, au rum, au rack, aux œufs, et du sirop de punch. Ces différentes méthodes sont décrites dans l'ouvrage intitulé : l'*Art de conserver et d'employer les fruits*. Prix : 1 fr. 50 c.

Limonade sans citron.

Prenez acide tartarique en poudre 2 onces, huile essentielle de citron demi-gros ; mêlez avec soin et conservez dans un flacon bien bouché. On ajoute de cette poudre à de l'eau sucrée, une quantité plus ou moins forte selon que l'on veut la limonade plus ou moins acide : une cuillerée à café peut en faire 8 à 10 verres. Cette poudre peut remplacer les citrons frais pour tous les usages; mais il faut avoir soin de n'en préparer que pour un mois au plus à l'avance, si l'on veut l'avoir toujours aussi bonne.

DIVERS MOYENS ET RECETTES D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Règles à observer pour les rôtis, et viandes grillées.

Le premier soin doit être de proportionner l'ardeur du feu à la qualité des viandes.

Le *bœuf* et le *mouton* demandent à être saisis par un feu vif. On ne doit cependant pas trop hâter la cuisson ; on diminue ensuite le feu par gradation. Comme il est essentiel que ces deux sortes de viandes conservent tous leurs sucs, il ne faut pas non plus les laisser languir à la broche. Il est essentiel de les arroser souvent ; et pour cela, il ne faut pas craindre de trop prodiguer la graisse. Quant au temps qu'il convient de les laisser à la broche, cela dépend du goût; l'un veut la viande très-cuite, l'autre l'aime saignante ; c'est donc à vous à vous former des règles, d'après les succès que vous aurez obtenus.

Le *veau* exige moins de feu ; il faut l'arroser, et l'oindre de beurre plutôt que de graisse. Ne le servez jamais saignant ; rien ne serait plus malsain ni plus désagréable au goût, surtout si vous avez employé la partie du rognon. Pour vous assurer qu'il est suffisamment cuit,

piquez-le avec une aiguille à tricoter dans la partie la plus charnue ; enfoncez-la jusqu'à l'os, et observez si le jus qui sort par la piqûre est limpide, ou encore sanguinolent. Dans le second cas, vous laissez votre pièce pendant quelque temps encore à la broche; mais ne répétez pas souvent ni inutilement l'expérience : car, si fine que soit votre aiguille, vous serez à portée d'observer, avec surprise, combien sera considérable la déperdition de sucs produite par chaque piqûre. Quand le veau commence à fumer, il est cuit.

L'*agneau* doit être traité comme la volaille blanche, dont nous allons parler ci-après.

Rien de plus insipide qu'une *volaille* desséchée au feu, et qui a perdu tous ses sucs; néanmoins, si on l'exposait à un feu ardent, comme le bœuf et le mouton, la peau se crisperait, se brûlerait même, et vous la priveriez par-là d'un de ses plus grands agrémens. Pour éviter cet inconvénient, ayez donc la précaution d'envelopper d'un papier frotté de beurre, ou d'huile, toute votre volaille blanche; savoir, les *dindons*, les *chapons* et *poulardes*, ainsi que les *poulets*. Vous retirez ce papier en les salant, et les exposez pendant quelques instans à un feu très-vif. Il n'en faut pas davantage pour donner à leur peau de la couleur, et pour la rendre croquante, et même pour colorer les bardes et les lardons. Ainsi, cette seule précaution, très-simple, vous met en état de flatter toujours l'œil et le goût.

Quant à la volaille noire, telle que les *oies* et *canards*, on peut, attendu la fermeté de leur peau, les exposer sans inconvénient à un feu vif; on connaît qu'elle est cuite, lorsqu'elle lance sa fumée par jets.

Mettez à la broche sans papier, mais en les piquant de lardons fins, et très-près les uns des autres les *levrauts* et les *lapereaux*.

Les *perdrix*, *perdreaux* et *cailles*, doivent être gouvernés comme la volaille blanche.

Quant aux *biftecks* et autres viandes *préparées sur le gril*, tout l'art consiste à les faire saisir, surtout le bœuf et le mouton, par un feu très-vif. C'est le moyen d'en concentrer les sucs. On doit prendre garde ensuite à ne pas les laisser trop cuire ni dessécher.

En général, et pour toutes sortes de rôtis, on connaît que le moment de les retirer de la broche est arrivé, quand on en voit sortir le jus, et que les chairs lancent des jets de fumée.

Au surplus, nous allons ajouter à ces leçons un tableau détaillé du temps que chaque pièce doit rester au feu, en supposant toujours un bon feu et une broche. Dans une cuisinière il faut moins de temps.

Bœuf, pesant 10 livres, 2 heures et demie.

Idem, pesant 5 livres, une heure et demie.

Mouton, gigot ou épaule, pesant 6 livres, une heure et demie.

Idem, pesant 4 livres, une heure.

Agneau, un gros quartier, une heure et demie.

Idem, un petit quartier ou gigot, 3 quarts d'heure.

Veau, pesant 4 livres, 2 heures.
Idem, pesant 2 livres, une heure un quart.
Porc frais, pesant 4 livres, 2 heures.
Idem, pesant 2 livres, une heure un quart.
Cochon de lait, gros, 2 heures et demie.
Idem, petit, 2 heures.
Venaison, pesant 8 à 10 livres, 2 heures.
Idem, pesant 4 livres, une heure.
Lièvre, gros, une heure et demie.
Levraut, 3 quarts d'heure.
Lapin, gros, 3 quarts d'heure.
Idem, petit, une demi-heure.
Dindon, gros, une heure et demie.
Dindon, moyen, une heure.
Idem, petit, 3 quarts d'heure.
Poularde et *chapon*, gros, une heure.
Idem, moyen, 3 quarts d'heure.
Poulet, 3 quarts d'heure.
Oie, grosse, une heure un quart.
Idem, petite, une heure.
Canard, gros, 3 quarts d'heure.
Idem, petit, une demi-heure.
Faisan, 3 quarts d'heure.
Pigeon, demi-heure.
Perdreau, demi-heure.
Bécasse, demi-heure, si elle est grasse; maigre, un quart d'heure.
Alouettes bardées, 20 minutes.

Manière de préparer la volaille avant de la faire cuire.

Lorsqu'on met sa volaille sur le feu aussitôt qu'elle a été tuée, si même on n'attend que quelques heures, quelques précautions que l'on prenne ensuite pour la faire ou rôtir ou bouillir, il est impossible de la servir tendre et délicate. Celle qu'on veut servir à dîner doit être morte au moins de la veille; et celle que l'on veut servir le soir doit être tuée le matin de très-bonne heure, si l'on n'a pas eu la précaution de la tuer la veille. Si on est surpris sans avoir eu le temps de la laisser mortifier, il faut la tremper dans l'eau bouillante, et l'y plumer aussitôt qu'il est possible d'y tenir les mains.

Un autre moyen assuré d'attendrir la volaille et le poulet, c'est de lui faire avaler, une minute avant de la tuer, une cuillerée de vinaigre.

La volaille noire, telle que les canards, pigeons, etc., est plus tendre quand elle a été étouffée que quand on l'a fait saigner. Si on coupe la tête du canard, il ne faut le faire que quand il est froid.

Manière de rendre tendre la chair des vieilles volailles.

Mettez-la tremper dans l'eau froide pendant vingt-quatre heures, avec quelques poignées de cendre; lavez, plumez, videz, et attendez encore vingt-quatre heures; liez-la et la met-

tez bouillir un quart d'heure dans le pot-au-feu. Retirez votre volaille, piquez-la et l'embrochez; quand elle est cuite à moitié, arrosez-la avec du beurre très-chaud. En suivant cette méthode, vous ferez facilement d'un vieux coq un chapon tendre et délicat.

Tableau sur lequel on peut voir l'espace de temps que les viandes crues peuvent rester exposées à l'air sans se gâter.

	L'ÉTÉ.	L'HIVER.
Le cerf et autres bêtes fauves.	4 jours.	8
Le sanglier.	6	10
Le lièvre.	3	6
Le lapin.	2	4
Le faisan.	4	10
La gelinotte.	4	10
Le coq de bruyère. .	6	14
Les perdrix.	2	6 jusqu'à 8.
Le bœuf et le porc. .	3	6
Le mouton.	3	6
Le veau et l'agneau. .	2	4
Le dindon, le canard, l'oie.	2	6
Le chapon.	3	6
La vieille poule. . . .	3	6
Les poulets.	2	4
Les pigeonneaux. . .	2	4

Quand le temps est doux ou à la pluie, les viandes se gardent quelques jours de moins.

Ce tableau, dressé pour des pays plus froids

que Paris, peut y servir encore de règle. Dans des climats plus chauds, on pourra le graduer selon sa propre expérience.

Moyen de conserver la viande fraîche et saine durant l'été.

Il faut suspendre, sans qu'elle touche à rien, sa viande fraîche dans un cellier ou dans un office qui n'ait, s'il est possible, d'ouverture que du côté du nord, et l'entourer d'une toile soutenue par un cerceau, afin de la garantir des mouches à vers. Mais avant, et dès qu'elle arrive de la boucherie, il faut la bien visiter et la nettoyer avec soin, en cas que la mouche y eût déjà donné. Par ce seul procédé, la viande se garde en bon état pendant 3 jours, en été. Alors on coupe le reste de son bœuf en portions, pour autant de jours qui restent à s'écouler; on fait cuire chaque portion dans un pot séparé, jusqu'à ce que la graisse surnage un peu, tout au plus pendant une heure, et l'on n'attend pas que la viande soit entièrement en état de cuisson; ensuite on retire chaque pot du feu avec la viande et le bouillon, et on les porte dans l'office, où on les couvre avec soin. Observez qu'il faut bien se garder de les saler aucunement, lors de cette première ébullition. Cela fait, on prend, jour par jour, une des portions ainsi préparées; on la dégraisse, on sale sa viande et son bouillon, et on les laisse au feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits au point désiré. Par ce moyen, la viande peut se garder fraî-

che pendant les plus fortes chaleurs, sans contracter la moindre odeur, et rendre les mêmes services que la viande sortant de la boucherie.

Le veau et le mouton peuvent aussi, étant enveloppés d'une toile, se conserver pendant quelques jours; puis on fera revenir tant soit peu dans le beurre le veau qu'on destine à la broche, et on le remettra à l'office dans un vase bien fermé. Quant au mouton destiné au même usage, on pourra le faire bouillir quelque temps et le serrer ensuite, dans son bouillon, au même endroit, et en le couvrant bien. Mais votre veau et votre mouton, en subissant cette préparation, ne doivent être ni salés, ni conduits à l'état de cuisson. En prenant ces précautions, vous pourrez garder fraîches ces deux sortes de viandes pendant quelques jours encore; et lorsque vous voudrez les servir, vous les salerez, vous achèverez de les faire cuire, et les apprêterez de la manière que vous voudrez.

Autre.

Ce moyen consiste uniquement à la couvrir de lait caillé; il est infiniment avantageux en ce que cette substance n'altère en rien la saveur des viandes, et en ce qu'elle peut les conserver 8 à 10 jours.

Autre.

Enveloppez d'un linge serré les morceaux de viande, ou les pièces de volaille ou gibier;

placez-les ainsi dans le charbonnier bien enterrés dans le poussier de charbon ou de braise, et vous les conserverez long-temps sans altération, malgré la chaleur et l'humidité.

Moyen d'ôter le mauvais goût aux viandes passées.

Mettez-les dans l'eau bouillante, et lorsqu'elle seront prêtes à écumer, prenez 1 ou 2 gro charbons bien solides, allumez-les, et, lorsqu'ils seront embrasés de toutes parts, jetez-les dans l'eau bouillante où est la viande. Dès que le charbon est éteint, retirez-le, puis ôtez la viande pour vous en servir.

En jetant un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'aigrir, dans l'instant où il est de nouveau en ébullition, on obtient le même effet.

Moyen d'attendrir les viandes.

Avant de mettre à la broche ou au pot chaque espèce de viandes, telles que bœuf, mouton et veau, il faut les battre vigoureusement avec un rouleau de bois, au moins pendant une minute. C'est là le grand secret pour rendre les viandes tendres et délicates; mais, dans la plupart des ménages, l'on ignore ce procédé si simple.

Moyen de donner au veau le goût du thon, pour le servir en hors-d'œuvre.

Vous prenez de la rouelle que vous coupez par tranches et la jetez dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous avez mis des feuilles de lau-

rier, et du sel provenant de la salaison des morues, des harengs, ou de tout autre poisson salé. Quand votre viande aura trempé 2 heures dans cette eau ainsi préparée, vous la ferez bien égoutter, vous la saupoudrerez encore de sel bien égrugé, et avec une batte de bois vous la battrez jusqu'à ce que le sel l'ait bien pénétrée; puis vous mettrez au fond du vase qui doit la recevoir, quelques anchois, vous placerez votre rouelle dessus et emplirez le vase de bonne huile.

Manière de donner au mouton le goût du chevreuil.

Prenez du mouton bien mortifié (il faut que ce soit du gigot, du filet, ou des côtelettes); piquez-le comme un fricandeau; mettez-le dans une terrine avec une poignée de grains de genièvre et une pincée de mélilot; versez dessus une forte marinade où il y ait beaucoup de vinaigre rouge; faites mariner 5 ou 6 jours, égouttez-le; mettez à la broche ou sur le gril, et servez avec une sauce poivrade.

Moyen de donner au cochon le goût et l'apparence du sanglier.

Plus il sera jeune, et mieux vous réussirez. Mettez-le mariner 8 jours dans la marinade suivante : ognons en tranches, échalotes, quelques gousses d'ail, feuilles de laurier, clous de girofle, petite sauge, grains de genièvre, basilic, thym, mélilot, menthe, brou de noix (frais ou conservé dans du sel), moitié eau et moitié fort vinaigre.

Moyen de préserver le poisson de la corruption.

Vous lui faites jeter un bouillon dans une petite quantité d'eau et un peu de sel ; vous le laissez dans cette eau 2 où 3 jours sans qu'il se corrompe, parce qu'il tombe au fond du vase et que l'eau salée le couvre entièrement. Si vous êtes forcé de le garder plus de 3 jours, vous remettez le vase sur le feu, en ajoutant encore un peu de sel et une feuille de laurier-sauce. Le poisson peut ainsi soutenir juqu'à 3 ébullitions ; un plus grand nombre lui ferait perdre sa qualité. On doit employer pour cette opération un vase de terre, éviter le fer et surtout le cuivre.

Moyen de rendre mangeable le poisson qui commence à se corrompre.

Vous faites bouillir le poisson dans une grande quantité d'eau, dans laquelle vous mettez un quart de vinaigre, du sel, et un *nouet* de linge, contenant du poussier de charbon de bois : vous faites votre nouet plus ou moins gros, suivant la grandeur du poisson. Ce procédé enlève tout mauvais goût. On peut l'employer également pour les viandes.

Moyen certain de conserver des œufs frais tout l'hiver.

Du 15 août au 15 septembre, temps où les œufs sont meilleurs, parce que les poules vont glaner dans les champs, levez les œufs de chaque jour, et aussitôt vous les enduisez

d'huile d'olive au moyen de la barbe d'une plume ; il faut qu'ils soient imbibés partout ; vous les posez sur une table pour les faire sécher. Lorsqu'ils sont secs d'un côté, vous les retournez pour qu'ils sèchent de l'autre. Vous les placez, quand ils sont bien secs, dans un vase ou une boîte qui ferme bien ; vous les posez sur un lit de cendres ou de son, recouvrez d'un pareil lit, et ainsi de suite. Refermez chaque fois que vous en ajouterez, le principe de cette conservation existant dans la privation de l'air. Vous ne les retirez qu'au moment de vous en servir. S'il s'agit de les faire cuire à la coque, il faut les faire tremper deux heures à l'eau froide ; cela leur fait faire leur lait.

Autre moyen de conserver des œufs plusieurs mois de manière à ce qu'ils soient aussi bons que des œufs frais.

Le jour même où les œufs ont été pondus, ou du moins très-peu de jours plus tard, on les fait cuire à l'eau bouillante comme pour les manger à la coque ; on les retire de l'eau, on les marque du quantième du mois, afin de pouvoir les manger suivant leur rang d'âge, puis on les serre dans un lieu sec et frais. On les garde ainsi plusieurs mois, sans qu'ils éprouvent la plus petite altération. Quand on veut employer ces œufs, on fait chauffer de l'eau ; il est même plus simple de les mettre à l'eau froide sur le feu ; et quand l'eau est bien chaude, les œufs sont en état d'être mangés.

Moyen d'avoir des œufs frais pendant les plus grands froids et les hivers les plus longs.

Vers la fin d'octobre, vous prenez une douzaine de poules mères, vous les mettez dans l'étable des vaches, derrière des claies assez hautes pour qu'elles ne puissent les franchir. Vous leur donnez pour toute nourriture du sarrasin, et, le matin, une pâtée de chènevis pilé, dans laquelle vous mettez très-peu de son d'orge, et environ un sixième de brique pilée et passée au tamis. Cette nourriture les échauffe au point de les faire pondre tous les jours; mais aussi au printemps ce sont des poules ruinées, et qui ne sont plus bonnes qu'à engraisser.

Manière de faire fondre le beurre.

Sur 30 livres de beurre que vous mettez dans un chaudron bien propre, ajoutez 4 clous de girofle, 2 feuilles de laurier, 2 ognons; faites cuire ce beurre à petit feu pendant 3 heures, sans l'écumer, jusqu'à ce qu'il soit clair-fin; retirez-le du feu et laissez-le reposer une heure, écumez-le ensuite, et le versez doucement dans des pots de grès. Passez le fond du beurre au travers d'un tamis. Quand vos pots sont pleins, portez-les à la cave; étant froids, couvrez-les de papier et d'une ardoise. Ce beurre se garde long-temps sans se gâter.

Manière de saler le beurre.

Il faut le laver plusieurs fois, pour en faire

sortir le lait; prenez-en 2 livres à la fois, étendez-le sur une table avec un rouleau, comme un morceau de pâte, de l'épaisseur d'un doigt; répandez du sel dessus en raisonnable quantité; pliez le beurre en 3 ou 4, et le repétrissez de cette façon jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé avec le sel; continuez cette façon, 2 livres par 2 livres, jusqu'à la fin; mettez-le à mesure dans des pots de grès bien propres, et pressez-le bien, pour qu'il ne reste point de vide. Quand les pots seront pleins, vous prendrez du sel, que vous ferez fondre avec un peu d'eau, et le mettrez sur la superficie des pots; portez-les à la cave pour les conserver, et les couvrez de la même façon que ceux de beurre fondu.

Manière de bien faire la friture.

La meilleure friture se fait avec la graisse du pot-au-feu. On peut y suppléer par celle des rognons de bœuf hachée fin et fondue. vous pouvez ajouter à la qualité de cette fricure en la faisant cuire et clarifier. Mettez-la sur le feu dans une marmite; faites bouillir, écumez, tirez à clair. Cette opération la rend claire et limpide.

Ces graisses sont préférables au saindoux, qui a le défaut de ramollir la pâte, de s'enfler, d'écumer et de déborder dans le feu, ce qui est fort dangereux. L'huile a le même défaut sous ce dernier rapport, mais au moins elle ne ramollit pas. Le beurre fondu a presque les

les

mêmes inconvéniens, et celui d'être fort cher dans les villes.

Quand vous voulez faire une friture, faites chauffer votre graisse dans la poêle, mouillez votre doigt et le secouez sur la friture : si elle petille et rejette l'eau, elle est au degré de chaleur convenable. Si vous faites frire du poisson, avant de l'abandonner, tenez-le par la tête et trempez le bout de la queue dans la friture : si en une seconde de temps ce bout devient presque cassant, laissez aller votre poisson, que vous aurez soin de retourner à moitié de la cuisson.

Vous aurez eu soin, avant tout, de vider, écailler, nettoyer le poisson, et quand il est d'une taille au moins moyenne, de le ciseler, c'est-à-dire de faire des incisions en travers avec un couteau, et de le fariner en le passant dans la farine.

Quand il est cuit, vous le mettez égoutter de sa graisse sur un torchon, et le servez saupoudré de sel fin. On peut voir, à l'article des beignets, la manière de frire les entremets en pâte.

Panure pour côtelettes, pieds de cochon, poulets, etc.

Coupez une mie de pain rassis, rompez-la avec les mains, mettez-la dans un torchon neuf, frottez pour l'écraser, passez-la dans une fine passoire, et y ajoutez sel, poivre, persil haché fin. Faites fondre un morceau de beurre, trempez-y les côtelettes ou autres morceaux, met-

tez-les dans la mie de pain, et les y tournez pour qu'il y en ait partout; saupoudrez de sel et poivre, et faites griller. On peut aussi se servir d'huile, à froid, au lieu de beurre.

Des salades.

Chacun a une manière à soi de répandre l'assaisonnement sur la salade : la meilleure est celle qui réussit le mieux à faire fondre le sel et à diviser le poivre ou les épices également dans toute la salade. Que l'huile soit versée avant ou après le vinaigre, il importe peu, pourvu qu'on mette juste les proportions nécessaires.

On peut servir les fournitures dans une soucoupe, afin que chacun soit libre d'en faire usage.

A la campagne, il est bon d'habituer son jardinier à dresser les salades de romaine et de chicorée frisée. Il emploiera dans la même salade des 3 romaines, *blanche*, panachée de *rose*, et panachée *foncée*. Les cœurs se coupent en long et se placent en rayons en dessus, et en alternant les couleurs, non cœur par cœur, mais par 2 ou 3 de chaque. On place les fleurs comme on voit dans la planche IX. On arrange la chicorée blanche, en faisant paraître en dessus le plus possible la partie frisée, et formant au milieu un enfoncement où l'on place des fleurs. Les fleurs qui peuvent servir de décoration, sans danger pour la santé, sont : la Capucine, la Bourrache, les Mauves et Guimauve, la Chicorée sauvage, la Buglose,

la Pervenche et le Bouillon-blanc. Il faut se méfier de celles dont on ne connaît pas les vertus, parce qu'il y en a de malfaisantes, telles que les aconits, le laurier-rose, etc.

Il faut mélanger leurs couleurs avec goût comme dans la figure où on a employé la capucine, la mauve à feuilles rondes, la mauve à fleurs roses et la bourrache.

CONSERVATION DES LÉGUMES.

Conservation des racines dans le sable frais.

Les racines, telles que les *carottes*, les *navets*, les *salsifis*, se conservent fraîches dans des caves ou dans des celliers. On les cueille par un temps sec. On coupe les feuilles à un pouce de la racine, puis on les range à côté les unes des autres, un peu penchées, dans une espèce de rigole ou tranchée que l'on fait dans le sable. On multiplie ces rigoles; il suffit que chaque rang ou lit de racines soit séparé de l'autre par un lit de sable d'un pouce ou 2 d'épaisseur. L'endroit où on les conserve doit être à l'abri de la gelée et de l'humidité qui les feraient pourir.

Les *choux pommés*, et de *Milan*, se conservent dans le sable, en rigole, comme les racines. Si l'on n'a pas assez d'espace pour les enterrer de cette manière, on peut se borner à les suspendre au plancher, la racine en haut, dans un lieu sec où il ne gèle point, ou les y déposer sur des planches.

Quant aux *choux-fleurs*, il faut, dès les der-

niers jours d'octobre, choisir les plus gros, les déplanter, les dépouiller de presque toutes leurs feuilles et les replanter dans du sable dans un lieu où ils ne puissent pas geler. Il ne faut pas les arroser en les replantant, ni après les avoir replantés. Ils profiteront et se conserveront bien. S'il y en a quelques-uns trop frais pour être replantés, on ne les enterrera point. On se contentera de les mettre sécher au cellier ou dans une serre.

Conservation par la saumure.

Artichauts. Après avoir choisi les plus beaux, on les prépare comme si on voulait les faire cuire; on les trempe dans l'eau bouillante assez pour pouvoir en extraire facilement le *foin;* on saupoudre de sel bien fin tout l'intérieur; puis on les place dans des pots de grès, que l'on remplit d'eau, en y ajoutant une bonne poignée de sel. Le lendemain on change cette première eau, que l'on remplace par de la nouvelle, où l'on met 3 ou 4 poignées de sel, avec un demi-setier de vinaigre; enfin on les couvre d'une couche de beurre fondu pour empêcher l'accès de l'air. La seule précaution avant de les manger, pour leur enlever le goût de saumure, est de les tremper dans l'eau tiède et de les faire cuire à grande eau.

Haricots verts. On choisit ceux provenant de semence de haricots gris, comme plus tendres lorsqu'ils sont parvenus à une grosseur moyenne, on les épluche sans les casser, mais en enlevant seulement les extrémités; puis on

les fait blanchir, en ayant le soin de ne pas les laisser trop bouillir, afin qu'ils ne perdent ni leur fermeté ni leur verdeur; on les fait égoutter; on les place dans des pots de grès contenant 3 pintes, sans être trop pressés, pour qu'ils puissent baigner dans l'eau. On met dans cette première eau une poignée de sel; le lendemain on jette cette eau et on la remplace par une saumure composée de 2 tiers d'eau et d'un tiers de vinaigre : on l'assaisonne ensuite avec 3 ou 4 fortes poignées de sel. On couvre d'une couche de beurre fondu. Les haricots conservent, de cette façon, tout leur goût et leur fraîcheur jusqu'au printemps, et ils ne contractent point un goût de foin, ordinaire dans ceux que l'on conserve en les enfilant par chapelets et les exposant à l'air.

Concombres. Les concombres pelés, dépouillés de leurs graines, et réduits en quartiers un peu plus gros que pour les manger de suite, sont blanchis dans l'eau bouillante; on en sépare ceux qui n'ont pas conservé leur fermeté, on les place enfin dans la saumure dont nous avons parlé, où on les traite comme les haricots et les artichauts. La seule précaution à prendre est de les laver 3 ou 4 fois dans l'eau tiède, avant de les faire cuire, pour leur enlever le goût de saumure.

Les *cardes poirées* doivent être traitées de même.

Chicorée. Ce légume demande quelques précautions particulières. Après avoir été éplu-

chée et lavée avec soin, on jette la chicorée dans l'eau bouillante, où on la retourne jusqu'à ce qu'elle soit amortie et non cuite; on la jette ensuite dans l'eau fraîche, et on la fait bien égoutter pour lui faire perdre tout humidité surabondante. On la place ensuite dans des pots de grès, où on la laisse infuser d'abord pendant 24 heures dans une saumure légère. Au bout de ce temps on change l'eau, et on en substitue de nouvelle plus fortement salée; les pots sont ensuite couverts de beurre fondu, et non d'huile, qui communique quelquefois un mauvais goût aux légumes.

Oseille. On y joint de la poirée, du cerfeuil et du persil. On épluche tous ces légumes, on les hache menu, on les met dans le chaudron, en remuant presque continuellement, pour qu'ils ne s'attachent pas. Quand l'oseille commencera à s'épaissir, on salera et on goûtera. Lorsqu'elle paraîtra suffisamment cuite, ce qu'on reconnaîtra à ce qu'elle ne contiendra plus d'eau, on la mettra dans des pots de grès, et on la laissera refroidir avant de la couvrir de beurre. Si l'on s'aperçoit, quand l'oseille est refroidie, qu'il surnage de l'eau sur le pot, c'est un signe certain qu'elle n'est pas assez cuite; il est nécessaire de la remettre sur le feu; sans cela elle se gâterait. Un point essentiel dans la conservation de l'oseille, est de la bien couvrir avec le beurre, dont il doit y avoir un demi-doigt d'épaisseur.

Fèves de marais. La meilleure manière de

les conserver est de les enfiler et de les dessécher à l'air; encore ne sont-elles bonnes qu'à faire de la purée; elles seraient coriaces si on les mangeait entières.

Conservation par le vinaigre.

Cet acide est un des plus puissans moyens de conserver les végétaux auxquels une saveur acidule est agréable. On y plonge les *câpres*, les graines de *capucines* un peu vertes, les *bigarreaux*, les *petits ognons*, des *petites carottes* grosses comme la moitié du petit doigt, de *petits épis de maïs*, etc.; il suffit de jeter ces fruits dans des vases pleins de vinaigre, de les saler et d'y faire infuser de l'estragon, de la perce-pierre et de l'ail.

Manière de confire les cornichons en leur conservant leur couleur verte et leur fermeté.

Prenez 10 livres de cornichons; brossez-les pour les bien nettoyer, et coupez-leur le bout de la queue; mettez-les dans un vase de terre avec 2 poignées de sel; retournez-les assez pour qu'ils soient tous bien imprégnés de sel; laissez-les ainsi reposer pendant 24 heures; ils auront jeté une eau qui devient inutile et qu'il faut ôter. Quand les cornichons auront égoutté quelques instans, on les remettra dans le même vase et on y jettera du vinaigre blanc bouillant en quantité suffisante pour qu'ils y baignent. Couvrez le vase bien soigneusement, et laissez infuser 24 heures. Au bout de ce temps, ils auront pris une couleur jaune, retirez-en le

vinaigre que vous mettez dans un chaudron sur un feu très-vif; lorsque vous le verrez bouillir, jetez-y les cornichons, et au moment où ils commenceront à bouillir, remuez-les également; ils reprendront leur couleur verte; 5 minutes d'ébullition suffisent pour cette opération; vous les retirez alors du chaudron et les laissez refroidir.

Mettez-les dans les vases où ils doivent rester, et les couvrez d'assaisonnement comme passe-pierre, estragon, piment, petits ognons, ail; vous remplissez les vases de vinaigre de manière que les cornichons et l'assaisonnement baignent; couvrez-les avec soin; au bout de 8 jours ils seront suffisamment confits et pourront se conserver une, 2 et même 3 années.

Manière de conserver le verjus pour assaisonner les sauces.

Égrenez du verjus non encore mûr; pilez-le avec un peu de sel dans un mortier; exprimez le jus à force de bras dans un linge; ayez une chausse de futaine, mouillez-la, enduisez-la de farine du côté peluché qui doit être à l'intérieur; passez votre verjus dans cette chausse, à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'il ait acquis la clarté d'une eau pure. Le verjus ainsi clarifié ne se conserverait pas de lui-même; il faut, pour y parvenir, le mettre dans des bouteilles soufrées. Ayez un gros bouchon taillé de manière qu'il puisse aller à toutes les bouteilles; fixez à ce bouchon un fil de fer qui aille jusqu'à la moitié de la bouteille, inté-

rieurement, et qui se termine en crochet; attachez au crochet une mèche de coton enduite de soufre, allumez-la, mettez-la dans les bouteilles l'une après l'autre, et quand vous les voyez remplies de vapeur vous les bouchez très-promptement. Débouchez-les; versez-y votre verjus et rebouchez-les avec soin pour les conserver à la cave.

Conservation des légumes et des fruits selon les procédés de M. Appert.

Les substances se renferment fraîches, dans des bouteilles ou bocaux de verre. Les bouteilles doivent être faites exprès pour cet usage, d'une bonne épaisseur, et porter un goulot d'un pouce et demi de diamètre, afin de donner la facilité d'y faire entrer les objets que l'on veut conserver, et de les en faire sortir. On trouve présentement de ces bouteilles dans le commerce. Les demi-bouteilles sont préférables aux bouteilles, en ce que l'on est moins dans le cas de les laisser en vidange.

Ce qui concourt avec le plus d'efficacité à la conservation c'est le bouchage parfait. Il faut donc se procurer des bouchons du liége le plus fin, et sans défauts. Il faut les employer très-secs et les battre pour les comprimer.

On place sur un billot de bois la bouteille que l'on emplit de légumes ou fruits; on les tasse à plusieurs reprises afin qu'il y ait le moins de vide possible. On prend ensuite le bouchon que l'on trempe dans l'eau pour qu'il glisse mieux, et on le fait entrer en le frappant

sur le billot avec une forte palette de bois propre à boucher les bouteilles. Si le bouchon a été bien choisi, il doit entrer jusqu'aux trois quarts; le quart en sus est nécessaire pour soutenir le fil de fer ou la ficelle avec lesquels on l'arrête solidement.

Le bouchage fait, on place les bouteilles dans un chaudron, ou tout autre vase qui aille au feu. La meilleure manière de les placer est de les mettre debout de façon que l'eau dont on remplira le chaudron, atteigne l'anneau du goulot de chaque bouteille. Si on n'a pas un vase assez grand, on couche les bouteilles, que l'on recouvrira d'eau. En tous cas, on doit remplir de foin les intervalles.

Les bouteilles ainsi placées, on remplit le vase d'eau froide, et on le met sur le feu. Il est bon de le couvrir avec soin pour éviter l'évaporation. Si on ne peut couvrir, il faut remplir d'eau bouillante à mesure qu'elle tarit, afin qu'elle reste constamment à la même hauteur tout le temps de l'ébullition. On soutiendra le bouillon de ce bain-marie plus ou moins long-temps, ainsi qu'il va être indiqué à chaque espèce de comestible. Quand le bouillon a eu lieu pendant le temps nécessaire, on cesse le feu et on retire le chaudron; il faut laisser refroidir avant de retirer les bouteilles. On les goudronne et on les couche à la cave.

Les bocaux où l'on renferme les objets d'une certaine grosseur doivent être bouchés avec le même soin; il doit y avoir, en outre, deux bouchons l'un sur l'autre, afin que celui du

dessus serve à recevoir le fil de fer dont la compression retient le premier. On couvre le tout, avant le bain-marie, avec un mastic recouvert d'une toile ficelée. Ce mastic se compose de chaux éteinte à l'air et de fromage mou mêlé à consistance de pâte.

Pour éviter la casse que produirait la chaleur du bain-marie, il ne faut emplir les bouteilles que jusqu'à deux pouces de l'anneau du goulot, et même à trois pouces si la bouteille ne contenait que du liquide.

Les végétaux à conserver doivent être cueillis dans la pleine saison, afin qu'ils ne soient ni trop verts et aqueux, ni trop secs; ils doivent être employés dans leur fraîcheur, et ne faire, comme le dit M. Appert, « qu'un saut du jardin dans le bain-marie. » Ceci s'applique aux légumes comme aux fruits. Dans les saisons pluvieuses, et où les légumes sont plus tendres et plus sensibles à l'action du feu, il faut un demi-quart d'heure de bain-marie de moins que dans les saisons sèches.

Légumes.

Petits pois. Le *clamart* est préférable. Ils doivent être employés d'une moyenne grosseur, les petits ne pouvant se conserver, parce qu'ils sont trop aqueux. Si on y mêle 2 onces de sucre en poudre par bouteille, on sera plus assuré de réussir. Il faut une heure et demie de bouillon au bain-marie si le temps

est frais et humide, et 2 heures s'il y a chaleur et sécheresse.

Fèves de marais. Il ne faut employer ni la féverole ni la julienne, mais la vraie fève de marais, qui devient grosse et très-large, quand elle est à maturité. Il faut la cueillir très-petite si on veut lui conserver sa robe et un peu plus grosse si on la veut sans robe. Pour leur conserver leur blancheur, on les jettera dans la bouteille à mesure qu'on les épluchera, et on donnera une heure de bouillon pour les robées, et une heure et demie pour celles sans robes.

Haricots verts. On doit préférer le *bagnolet* et lui donner une heure et demie de bouillon.

Haricots blancs. Il serait bon de préfére le *soissons*, ensuite le *flageolet*, et enfin le meilleur que l'on aura. Deux heures de bouillon sont nécessaires.

Asperges. Il faut les préparer comme pour cuire et les faire blanchir; on les placera dans des bocaux, la tête en bas. Celles en petits pois se mettent en bouteilles. Après les avoir fait égoutter on les bouche et on ne leur fait prendre qu'un bouillon seulement.

Artichauts entiers. Prenez-les de moyenne grosseur et les faites blanchir, après les avoir dégarnis de toutes leurs feuilles inutiles. On les met dans des bocaux et il leur faut une heure de bouillon.

Artichauts par quartiers. On prend les gros, et on les coupe en 8, en ôtant le foin et le plus possible de feuilles; quand ils ont été blanchis

et égouttés, on les passe au feu dans une casserole avec du beurre; on ajoute du sel et des fines herbes, et on fait cuire à moitié. Alors on les met en bocaux, et il ne leur faut qu'une demi-heure de bouillon.

Choux-fleurs. Après les avoir épluchés, il faut les faire blanchir, égoutter et leur donner une demi-heure de bouillon.

Oseille avec laitue, poirée, cerfeuil, ciboules, etc. Le tout préparé et cuit comme pour faire un plat, sans assaisonnement, se met en bouteille et reçoit un quart d'heure de bouillon. Cette méthode est bien préférable à la conservation ordinaire.

Épinards. Chicorée. Ils se préparent comme l'oseille.

Tomates. Il faut les cueillir bien mûres, laver, égoutter, et faire fondre sur le feu dans un vase de cuivre bien étamé, faire réduire d'un tiers, passer au tamis et faire réduire encore de moitié; ensuite faire refroidir, mettre en bouteilles et donner un quart d'heure de bouillon.

Truffes. Lavez, pelez, mettez en bouteilles, entières ou par morceaux, avec les pelures et donnez une heure de bouillon. Elles peuvent se conserver 2 ou 3 ans.

Nota. Pour faire sortir les légumes des bouteilles, on peut les remplir d'eau tiède qui sert à les laver. On les lavera encore à une eau plus chaude et on les fera égoutter. On achève de faire cuire ceux qui ne le sont pas assez par les procédés de conservation.

FRUITS.

M. Appert conseille de les conserver sans sucre ; cependant je ne les ai jamais vu préparer ainsi, et je doute que la réussite soit aussi certaine; j'ai même éprouvé que plus on mettait de sucre, et plus on était sûr de conserver les fruits avec tout leur parfum.

On réussit généralement mieux dans la conservation des fruits que dans celle des plantes potagères ; aussi les ménagères ont préféré donner leurs soins à ces comestibles. Elles ont trouvé une grande économie de sucre, tout en conservant aux fruits un parfum que la cuisson leur enlève quand on emploie la méthode ordinaire des marmelades ou des gelées.

On ne fait faire aux fruits qu'un seul bouillon au bain-marie.

Groseilles. On les égrénera et on les tassera dans les bouteilles, en les mêlant avec demi-livre de sucre en poudre par bouteille.

Suc de groseilles. Il se conserve de la même façon, après avoir été filtré. On y ajoute ce que l'on veut de suc de framboises.

Cerises. Il faut les choisir belles et d'une grosse espèce, comme *la Montmorency ;* elles doivent être peu avancées en maturité. On coupe la moitié de la queue, et on les met en bouteilles avec 4 onces de sucre en poudre par bouteille.

Framboises. Elles se choisissent peu mûres, afin de n'être pas écrasées dans la bouteille. On met 4 onces de sucre par bouteille.

Suc de fraises. Il faut les écraser et les passer au tamis, ajouter le jus de la moitié d'un citron et demi-livre de sucre par livre de fraises.

Abricots, Pêches, Prunes. On les prend à un moyen point de maturité, on les coupe en deux et on en ôte les noyaux dont on remet seulement une partie des amandes blanchies et pelées. On les met en bouteilles avec 4 onces de sucre en poudre.

Poires, Marrons. Il faut couper les poires en quatre et ôter les pepins. On coupe un peu la peau des marrons comme pour les faire rôtir. On met 4 onces de sucre par bouteille.

Viandes, Poissons. On n'a pas parlé dans cet article de leur conservation, selon la même méthode, parce que ces objets ne peuvent guère convenir qu'à des voyageurs; cependant ces substances ne sont pas plus difficiles à préparer. On coupe les viandes rôties par filets ou on les met en hachis, et on les place de même dans le bain-marie, en bouteilles ou bocaux. Les viandes et poissons ne doivent être cuits qu'à moitié ou aux trois quarts. Il faut à ces comestibles une demi-heure de bouillon au bain-marie.

Autre manière de conserver les petits pois.

On en mettra deux litres dans une casserole avec trois quarterons de sucre en poudre, et on les fera tourner continuellement sur un très-petit feu; on les retirera pour les placer sur une feuille de papier posée sur un tamis renversé, sous lequel on mettra de la cendre

chaude que l'on renouvellera jusqu'à ce que les pois soient secs. Quand ils sont parfaitement desséchés, on en remplit des sacs de papier que l'on place en lieu sec. Lorsqu'on veut en faire usage, on les met dans de l'eau un peu chaude où on les laisse 24 heures pour les attendrir. Ils sont alors presque aussi verts et aussi bons qu'en été.

Vinaigre. (Extrait de la *Maison de Campagne.*)

La manière la plus simple d'avoir toujours de bon vinaigre est de faire faire un baril de la contenance de 30 à 40 pintes. Faites bouillir alors 2 pintes d'excellent vinaigre, soit rouge, soit blanc, suivant celui que vous voulez avoir; versez-le dans le baril, bouchez la bonde, roulez-le dans tous les sens pour que le vinaigre touche toutes les parois. Emplissez-le à moitié de vin de bonne qualité, et laissez-le 8 jours dans un lieu chaud. Au bout de ce temps faites bouillir 2 autres pintes de vinaigre, versez-le dans le baril, achevez de l'emplir avec du vin, placez-le dans l'endroit où il doit toujours rester. (Que ce ne soit point à la cave, cela pourrait détériorer les vins.) Un mois après vous pouvez vous en servir, mais il se bonifie et acquiert de la force à mesure qu'il vieillit. Mettez au baril un petit robinet de bois à un pouce du bord d'en bas; ne bouchez la bonde qu'avec un bouchon de paille; et toutes les fois que vous tirerez du vinaigre, remettez une égale quantité de vin; n'en employez ja-

mais de bouté ni gâté pour cet usage; il n'y a que celui qui tourne à l'aigre que vous puissiez y mettre sans inconvénient, ainsi que le fond de tonneaux trouble sans être épais. Si c'est du vinaigre blanc que vous faites, ayez la plus grande attention de n'employer que des vins de garde, et surtout qui ne graissent pas, car vous perdriez votre vinaigre. Si quelque circonstance vous obligeait à en tirer une grande quantité à la fois, et qu'ayant rempli de nouveau le baril, vous vous aperceviez que votre vinaigre faiblît, il faudrait en acheter 2 pintes de première qualité, le faire bouillir et le mettre dedans. Depuis 15 ans j'entretiens ainsi un baril de vinaigre qui paraît toujours s'améliorer.

Vinaigre pour les salades.

Si vous voulez avoir d'excellent vinaigre pour les salades, mettez au fond d'un pot de grès 2 poignées d'estragon, une demie de cresson alenois, autant de cerfeuil et de jeunes feuilles de pimprenelle, 2 gousses d'ail, une gousse de piment encore vert. Couvrez, laissez infuser 8 jours; tirez à clair, mettez en bouteilles.

Moutarde.

Mettez sur une assiette une once de moutarde en poudre très-fine avec 2 pincées de sel fin; versez un demi-verre de vinaigre; délayez avec une cuillère de bois, laissez fermenter 24 heures et servez-vous-en. Si vous voulez lui

donner un goût d'assaisonnement, pilez une pincée de feuilles d'estragon, de cresson alenois, et une gousse d'ail que vous mêlez à la moutarde ci-dessus.

Manière de fabriquer la fécule ou farine de pommes-de-terre.

Prenez, parmi les espèces de pommes-de-terre, celles qui sont les plus farineuses; lavez-les abondamment et à plusieurs eaux, de manière à ce qu'il ne reste pas la plus petite parcelle de terre; râpez-les au-dessus d'une terrine ou d'un baquet d'eau jusqu'à ce que le vase soit plein d'eau et à moitié plein de pommes râpées; la fécule se précipite au fond, et les parties inutiles surnagent; vous versez l'eau et mettez sécher la fécule; quand elle est sèche, il faut l'écraser et la passer au tamis. Cette farine ou fécule est plus légère, et presque aussi nourrissante que celle de froment; elle lui est préférable pour faire la bouillie aux enfans, et des potages gras aux convalescens. On l'emploie en pâtisserie, surtout pour faire d'excellens biscuits. Elle remplace en cuisine avec avantage la farine de blé.

Manière de clarifier le miel pour remplacer le sucre.

Pour clarifier une livre de miel, il faut y mêler une chopine d'eau; on fait bouillir à petit feu, et on écume à mesure; s'il bout trop fort, on y jette une cuillerée d'eau pour apaiser l'ebullition, observant d'en mettre le

moins possible; lorsqu'il n'écumera plus, on y jettera un charbon bien ardent et une mie de pain très-grillée. Ce charbon et la mie de pain doivent rester l'espace de 5 minutes, après quoi on les retire avec une écumoire, ayant bien soin de n'en laisser aucune parcelle. On laisse bouillir jusqu'à ce que le miel tienne aux doigts.

On donne à ce sirop une plus grande perfection en le filtrant à travers un papier au moment où on ôte le charbon; on le remet ensuite sur le feu pour acquérir le dernier degré de cuisson.

Ce sirop peut remplacer le sucre dans beaucoup de choses. Il contient plus ou moins de matière sucrée, suivant la qualité du miel. Nous donnerons comme terme moyen de la quantité qu'il en faut pour remplacer une livre de sucre, celle d'une livre et demie de sirop.

Pruneaux. (Extrait de la *Maison de Campagne.*)

Prenez de belles prunes de Sainte-Catherine mûres et point véreuses, arrangez-les une à une sur des claies, et mettez-les au four à la sortie du pain; laissez-les jusqu'à ce qu'on le chauffe de nouveau, et, avant de les y remettre, retournez-les une à une; récidivez 3 ou 4 fois suivant que vous voyez qu'elles sont plus ou moins séchées. L'habitude seule vous apprendra le degré convenable. Lorsque vous les jugez suffisamment faites, étalez-les pendant quelque temps dans un lieu sec et

aéré; ensuite arrangez-les couche par couche dans des boîtes garnies de papier blanc; mettez aussi quelques feuilles de laurier parmi. Si vous ne faites pas le pain chez vous, et que vous chauffiez le four exprès pour vos pruneaux, ne le faites que tous les 3 jours et que la chaleur soit très-douce.

Poires tapées.

Prenez 100 poires de rousselet presque mûres, pelez-les sans les déformer, rognez le bout de la queue, jetez-les à mesure dans une bassine pleine d'eau froide; placez-la sur le feu, faites bouillir à petits bouillons, tâtez-les, et à mesure qu'il y en a qui fléchissent sous le doigt, retirez-les avec l'écumoire pour les jeter à l'eau fraîche; égouttez-les ensuite sur une serviette; faites fondre dans la bassine 2 livres de sucre avec 3 demi-setiers d'eau; faites-le bouillir, écumez-le, garnissez tout le fond de la bassine avec des poires, faites-leur faire un seul bouillon, retirez-les pour les placer dans une terrine; mettez ensuite d'autres poires dans le sucre jusqu'à ce qu'elles y aient toutes passé; laissez-les refroidir et arrangez-les sur des claies la queue en l'air, en les aplatissant tant soit peu sans les écraser; mettez-les dans le four à la sortie du pain; avant de les y remettre, trempez-les dans le sirop froid, replacez-les sur les claies, récidivez ainsi jusqu'à 4 fois; ensuite arrangez-les dans des boîtes, 2 rangs l'un sur l'autre, puis

une feuille de papier, et 2 rangs de poires, etc. Conservez-les en lieu sec; le reste du sirop peut servir pour les fruits à l'eau-de-vie, les compotes, etc.

Conservation des fruits.

Les fruits ne mûrissent promptement que par le concours de l'air, de la chaleur et de la lumière; en les privant de ces trois agens, on sera donc assuré de retarder leur maturité, et en conséquence de les conserver long-temps, puisque leur maturité est le terme de leur conservation. Le fruitier doit être placé dans un cabinet, à l'abri de la gelée; la fenêtre doit être calfeutrée de manière à ne jamais s'ouvrir et fermée de volets intérieurement; la porte elle-même ne doit jamais rester ouverte. Que vos fruits soient placés sur des planches; dans les froids, couvrez de paillassons le devant de ces planches, ainsi que la porte et la fenêtre. Placez vos fruits de manière qu'ils ne se touchent point; ôtez soigneusement ceux qui commencent à se gâter. Les beaux fruits se placent séparément dans des sacs de bon papier collé que l'on lie de manière à les priver d'air, et que l'on suspend au plancher. Le chasselas se conserve de la même manière, en le suspendant la queue placée en bas. Il faut toujours avoir soin de le bien éplucher. Il se conserve très-bien aussi sans enveloppe dans des tiroirs. Suspendu à l'air libre, il se couvre de poussière, et perd bientôt sa qualité. Si on a une

cave bien sèche, c'est le meilleur endroit de la maison que l'on puisse choisir pour servir de fruitier.

Café.

Faites-le brûler d'une belle couleur brune un peu foncée sans être noire : un brûloir en tôle est préférable; cependant on peut aussi se servir d'un poêlon plat en terre. Pour 6 tasses de café, mesurez 6 tasses d'eau bien pleines que vous mettez dans une cafetière; quand l'eau bout, mettez un peu de colle de poisson et 6 cuillerées à bouche combles de café en poudre; remuez toujours, et retirez du feu 2 ou 3 fois pour abattre le bouillon. Retirez-le du feu, mettez-y une tasse d'eau froide, laissez éclaircir une demi-heure, tirez à clair et faites réchauffer sans bouillir pour le servir très-chaud. Pour le servir *à la crème* ou au lait, vous mettez demi-tasse de café de plus par tasse d'eau. Dans le temps que votre café s'éclaircit, vous faites bouillir votre lait et y mettez ensuite la quantité de café à l'eau selon votre goût.

Chocolat.

Lors même que vous prendriez le chocolat au lait, faites-le cuire à l'eau, si vous voulez qu'il conserve sa saveur particulière. Ne le râpez pas, il fond alors trop promptement et n'est point aussi moelleux ; coupez seulement chaque tasse en 3 ou 4 morceaux. Pour une once de chocolat, mettez une tasse et demie

d'eau bouillante; faites-le cuire à grand feu et réduire d'un tiers, remettez ce tiers en bonne crème, ne faites plus bouillir. Il est inutile de le remuer plus de 2 ou 3 fois pendant sa cuisson. Les chocolats qui contiennent de la farine et beaucoup de sucre sont mauvais et pesans.

Bavaroise à l'eau.

Faites une infusion de thé que vous sucrez avec du sirop de capillaire, et à laquelle vous ajoutez un peu d'eau de fleur d'orange.

Bavaroise au lait.

Elle se fait comme celle à l'eau, excepté que l'on n'y met que moitié infusion de thé, et que l'on ajoute moitié lait.

Raccommodage de la faïence et de la porcelaine.

Prenez 4 onces de chaux vive que vous arrosez doucement avec une once et demie d'eau; laissez fermenter et ensuite sécher; elle se réduit en poudre que vous conservez pour servir au besoin. Lorsque vous aurez quelque chose à raccommoder, passez un peu de fromage blanc bien égoutté, que vous pétrissez avec de la chaux en poudre, de manière à ce que ce mélange ait la consistance de la crème. Enduisez la tranche d'un des morceaux à recoller; joignez-le à l'autre; pressez avec force pour qu'il reste le moins possible de mastic. Si vous ne pouvez serrer les pièces avec une

ficelle, contenez-les avec les mains jusqu'à ce que le mastic ait contracté assez d'adhérence pour que les morceaux restent joints. S'il y a plusieurs morceaux, il n'en faut coller qu'un à la fois, et n'ajuster les autres que quand celui-là est sec.

Argenterie.

Dans les meilleures maisons on n'a pas toujours le soin nécessaire de l'argenterie; cependant l'argent prend le vert-de-gris et exige des précautions. On fera donc bien, tous les 8 ou 15 jours, de la faire savonner, puis ensuite passer au blanc d'Espagne. On délaie le blanc dans l'eau, on en enduit les pièces, et quand il est sec, on frotte avec une brosse douce pour l'enlever.

On sait que l'argenterie qui a servi à manger des œufs acquiert une teinte noire que l'on efface difficilement et à la longue. On peut la nettoyer de suite et parfaitement en la frottant avec de la suie.

Couteaux de table.

C'est encore un objet ordinairement négligé; les couteaux doivent être appropriés chaque jour au moment de mettre le couvert, en les frottant avec un bouchon de liége et du tripoli à sec. C'est l'affaire d'un moment, et on saura toujours gré au domestique qui prendra ce soin.

Surtout

Surtout de table.

Un surtout de table est un ornement qui se place au milieu de la table dans les grandes maisons : il est composé d'un fond de glace ou miroir entouré d'une balustrade de cuivre argenté. On le pose dès le premier service, et on le couvre de figures en porcelaine, d'ornemens en carton et en pastillage et de bonbons. Nous croyons faire plaisir à nos lecteurs en leur indiquant le moyen de remplacer ce riche ornement avec autant de succès qu'une simple fleur peut remplacer sur le sein d'une bergère le diamant qui brille sur celui de la duchesse.

On fera faire par le menuisier un fond mince de bois de chêne de 15 à 18 pouces de largeur et d'une longueur proportionnée à celle de la table. Ce fond cintré aux deux bouts sera soutenu par des petits pieds tournés comme ceux du socle d'une pendule. On le couvrira d'un pouce d'épaisseur de terre glaise recouverte elle-même par de la mousse. On plantera dans ce massif des rameaux plus ou moins grands, d'arbrisseaux et de toutes les fleurs que l'on aura. Rien n'est plus agréable sur une table que la vue de ce joli parterre. C'est un pareil surtout que nous supposons sur la table de 16 couverts représentée sur la planche VIII. Si on n'en fait pas d'usage, on le remplacera par un potage au premier service, un rôti au second et une grande pièce au dessert. Si on fait usage du surtout, il est de nécessité de placer

un potage à chaque bout, pareillement deux espèces de rôtis au deuxième service.

Précaution à prendre sur l'usage de la vaisselle d'étain.

Il faut tenir la vaisselle d'étain toujours très-propre.

Il faut la laver dès qu'on s'en est servi, et l'essuyer de suite parfaitement.

Il faut la tenir dans un lieu bien sec, exposé à l'air; sans quoi il s'y forme des taches vertes dangereuses.

Il faut bien se garder de la laisser, comme il n'est que trop ordinaire, dans les cuisines où il fume.

Il est dangereux d'y mettre des mets ou boissons dans lesquels il entre des acides, comme du vinaigre, du jus de citron, et par conséquent point de salade dans des plats ou assiettes d'étain.

Le fruit cuit ou confit y devient aussi très-malsain; la cerise, surtout la gelée des fruits aigres, ainsi que les câpres.

Le vin et la bière perdent aussi leur salubrité dans des vaisseaux d'étain.

Il ne faut pas y laisser séjourner des œufs, surtout ceux qu'on nomme œufs sur le plat.

Feu de cheminée.

Aussitôt que l'incendie se manifeste, jetez sur le brasier qui couvre l'âtre de la cheminée quelques poignées éparses de soufre écrasé, et bouchez l'ouverture de la cheminée avec

une couverture bien mouillée. Si on présume que le brasier de l'âtre est encore trop ardent, quelques poignées de soufre jetées de nouveau ralentiront son activité.

Un coup de fusil, tiré dans le canal de la cheminée, est aussi, dit-on, capable d'éteindre le feu.

Si le feu prend dans la poêle à frire, ou qu'une combustion quelconque ait lieu dans la cheminée par l'effet d'un corps gras, le meilleur moyen est de retirer du feu le vase qui le contient, avec la précaution de ne pas le placer près d'un objet susceptible de s'enflammer. On verra aussitôt la flamme baisser de moitié, et s'arrêter tout-à-fait par le refroidissement. Dans tous les cas, il faut tâcher de le couvrir de quelque grand couvercle. Jeter de l'eau sur ce feu est un moyen de le rendre beaucoup plus violent.

DES VINS

ET DES SOINS QU'ILS EXIGENT.

Des caves.

L'exposition la plus favorable à une cave est celle du nord, qui lui procure une température plus égale. Sa profondeur importe aussi sous ce rapport : trop élevée, elle ressent immédiatement l'influence des saisons, et éprouve des variations de température qu'il est avantageux d'éviter. C'est cette raison qui engage à fermer les soupiraux pendant les fortes gelées et les grandes chaleurs, afin d'empêcher l'action du froid et la réverbération trop vive du soleil.

La cave destinée à recevoir les vins ne doit être réservée qu'à cet usage.

La plus grande propreté doit régner dans les caves.

Des vins en tonneaux.

Tout le monde sait que l'on place à la cave les tonneaux sur des chantiers plus ou moins élevés, suivant le degré d'humidité. La position du tonneau sur le chantier doit être parfaitement horizontale. Il en résulte que la lie dépose au centre de la pièce, et qu'en soutirant, le vin sort clair jusqu'à la fin. On doit ména-

ger, entre le mur et le tonneau, un espace suffisant pour pouvoir, avec une lumière, visiter l'état du fond postérieur.

On doit visiter les vins en tonneaux au moins une fois toutes les 24 heures; car, dans ce laps de temps, il peut y survenir des accidens. La surveillance doit encore être plus active aux environs des équinoxes; tout étant alors en fermentation, les exhalaisons du sol attaquent quelquefois si vivement les cercles, qu'ils éclatent tous ensemble : c'est ce qu'on nomme vulgairement *coup de feu*. Ces accidens sont plus fréquens dans les caves hautes que dans celles qui sont profondes, parce que ces dernières reçoivent moins directement l'influence de l'atmosphère : c'est principalement le dessous des cercles et le fond du tonneau du côté du mur qu'il faut inspecter avec le plus de soin. Dès que l'on s'aperçoit que le tonneau coule par suite de cet accident, il faut aussitôt le serrer le plus possible, au moyen d'un cercle de fer brisé, ou au moins avec une forte corde, pour avoir le temps de le soutirer : car il n'y a que ce moyen de sauver le liquide qu'il renferme.

Lorsqu'un écoulement est occasioné par un éclat d'une douve, on y applique un peu de suif; mais si l'éclat est trop prononcé pour que cette opération suffise, il faut alors introduire du papier à l'aide de la pointe d'un couteau; on coule par-dessus un mastic composé de craie pulvérisée mêlée avec du suif fondu.

La négligence dans le remplissage des ton-

neaux, permettant au vin le contact avec l'air atmosphérique, cause toujours la perte du bouquet et l'évaporation du spiritueux, et fait contracter au vin un goût d'évent.

Du collage des vins.

Quatre blancs d'œufs suffisent le plus souvent pour coller une pièce de vin rouge d'environ 250 bouteilles. On commence par retirer 2 ou 3 bouteilles du vin que l'on veut clarifier; on bat ensuite les blancs d'œufs avec une demi-bouteille de ce vin; on introduit dans la pièce, par la bonde, un bâton fendu, à l'aide duquel on agite fortement le liquide en lui imprimant un mouvement circulaire; on le retire et on verse les blancs d'œufs avec un entonnoir que l'on rince avec un peu de vin, ainsi que le vase qui les contenait, afin de n'en rien perdre. On agite de nouveau le liquide avec le même bâton; on remplit la pièce sur laquelle on frappe avec la batte pour faire dégager toutes les bulles d'air, et détacher la mousse; on la bondonne ensuite avec un bondon fraîchement garni d'une toile. On peut mettre en bouteilles 3 ou 4 jours après; il n'y a cependant nul inconvénient à laisser reposer davantage.

Trois blancs d'œufs sont la dose à employer de la même manière pour le collage d'une demi-pièce. Il faut observer néanmoins que, pour un vin chargé de couleur, il convient d'employer, pour une pièce, six blancs d'œufs, et 4 pour une demi-pièce.

La colle de poisson peut être employée pour les vins rouges, mais on s'en sert plus généralement pour les vins blancs. Quoiqu'on puisse la trouver toute préparée dans le commerce, nous allons indiquer la manière de la faire et de s'en servir.

Pour en faire 3 litres, on prend 2 gros de colle de poisson, que l'on choisit la plus blanche et la plus transparente possible. On la bat fortement sur un billot pour l'effeuiller; on rompt ces feuilles en petites parcelles pour faciliter leur dissolution; on les met dans un vase avec environ un demi-verre du vin que l'on veut coller. Lorsque tout le liquide est absorbé, ce qui a lieu 6 ou 8 heures après, on en ajoute autant, et, en 24 heures environ, la colle est réduite en gelée. On y joint alors une demi-bouteille d'eau chaude, et on pétrit bien le tout entre les mains pour dissoudre les parcelles qui n'auraient pas été suffisamment délayées; on la passe ensuite dans un linge blanc, en pressant fortement, et on la bat vivement avec un fouet d'osier pendant un bon quart d'heure, en y ajoutant, au fur et à mesure, du vin jusqu'à la concurrence de 3 litres; on la met en bouteilles, et elle est ainsi susceptible de se conserver long-temps à la cave.

Un litre de cette colle suffit au collage d'une pièce d'environ 250 bouteilles. Lorsque l'on colle des vins nouveaux encore susceptibles de fermentation, il ne faut pas appuyer tout-à-fait la bonde, ou il faut au moins pratiquer

auprès un trou de foret pour laisser de l'air jusqu'à ce que l'effervescence ne soit plus à craindre. Mais pour les vins vieux, chez lesquels ce mouvement n'a pas lieu, il convient de bien boucher de suite, le contact de l'air, au lieu de les bonifier, n'étant propre qu'à les détériorer.

Les vins récoltés dans de mauvaises années sont extrêmement difficiles à clarifier.

Lorsque du vin a été gelé, il faut, avant qu'il dégèle, soutirer ce qui est resté liquide; on aura perdu seulement de la quantité, mais ce que l'on conservera sera plus spiritueux, la partie aqueuse étant la seule qui se congèle, à moins d'un froid excessif. Si on le laisse dégeler, la couleur devient alors louche et affaiblie, et il faut le soutirer dans un tonneau fortement méché et rincé avec un peu d'eau-de-vie, le coller après quelques jours de repos, et le tirer ensuite en bouteilles.

Du rinçage et de l'entretien des tonneaux vides.

Quand on veut faire usage d'un tonneau neuf, il faut d'abord le laver avec de l'eau froide, et ensuite l'échauder avec une pinte d'eau bouillante dans laquelle on a fait fondre une demi-livre de sel. On agite le tonneau dans tous les sens, pour que tout l'intérieur soit humecté de cette eau, et on fait écouler : si l'on pouvait se procurer 2 pintes de moût en fermentation, on rincerait avec; à défaut de moût, on peut employer 2 pintes de vin chaud.

Aussitôt qu'un tonneau vient d'être vidé, il

faut, après l'avoir fait égoutter, y brûler une mèche soufrée, le bien boucher et le mettre dans un endroit sec; il peut se conserver long-temps ainsi sans contracter aucun mauvais goût.

Des vins en bouteilles.

On met le vin en bouteilles pour lui faire acquérir la maturité dont il est susceptible, et le conserver plus long-temps. Le grand point est de savoir reconnaître lorsqu'il est arrivé dans la pièce au degré convenable. En général, les vins fins et légers peuvent être mis en bouteilles au bout de 2 ou 3 ans, excepté ceux de Bordeaux, du Dauphiné et du Roussillon.

On juge par la dégustation de la maturité du vin; il ne doit être alors ni doux ni âcre; son goût doit être franc et pur. Il faut se garder de mettre en bouteilles un vin encore âpre et vert, car il ne perdrait aucun de ces défauts.

Les vins blancs peuvent être mis en bouteilles plus tôt que les rouges; le terme moyen est un an ou 18 mois. Il faut attendre qu'ils aient perdu le goût sucré qu'ils conservent plus ou moins long-temps, et qui, occasionant une fermentation, pourrait faire casser les bouteilles.

La limpidité du vin étant un des objets les plus importans, on doit s'efforcer de l'obtenir dans toute sa pureté. La température et le temps y influent singulièrement, et l'on a remarqué qu'un vin mis en bouteilles par un

froid beau et sec était moins sujet à déposer que ceux que l'on y met par un temps chaud ou humide, et quand le vent du midi souffle. Les trois époques de la vigne sont surtout les temps qu'il faut éviter; car alors, ou la fermentation est générale dans toute la nature, ou le temps est disposé à l'humidité ou à l'orage.

Quoique le tirage en bouteilles soit une opération très-simple, elle exige néanmoins des précautions et de l'adresse. On perce le tonneau, au moyen d'un vilebrequin, à 2 doigts du jable inférieur; on s'arrête aussitôt que le vin paraît, et l'on enfonce le robinet sans frapper, pour ne pas agiter la lie; il faut l'entr'ouvrir en le posant, afin que l'air qui s'y trouve contenu ait un passage, autrement il s'en ferait un au travers du liquide qu'il troublerait : on laisse couler un peu de vin, et on le ferme; on nettoie les bords du jable dont on fait tomber les petits copeaux produits par le vilebrequin. Dans cet état, il est bien de laisser reposer une couple d'heures.

Pour empêcher les bouteilles que l'on a vidées de contracter un mauvais goût, il faut les rincer au fur et à mesure qu'elles se vident, et les renverser ensuite sur des planches troucées.

Lorsque l'on veut s'en servir de nouveau, on les rince avec du gros plomb de chasse, pour bien détacher la lie. On y passe ensuite de l'eau jusqu'à ce qu'elle sorte claire. Comme il est nécessaire qu'elles soient bien égouttées

avant d'y mettre du vin, on peut les rincer quelques heures d'avance, et les renverser sur la planche trouée.

On ne remplit les bouteilles que jusqu'à 2 pouces du goulot, afin de laisser entre le vin et le bouchon un intervalle de quelques lignes.

Lorsque le vin ne coule plus que lentement, on soulève doucement le fond postérieur de la pièce. Dans cette opération, la cannelle doit être entr'ouverte, pour que l'air qu'elle contient s'échappe. Si les dernières bouteilles que l'on tire sont troubles, on les met à part, on les bouche, on les laisse reposer, et on les transvase ensuite avec soin pour retirer le vin clair de dessus son dépôt.

On choisit les bouchons souples et unis, et le moins poreux possible : il est bon de n'employer que des bouchons neufs et de première qualité pour boucher les vins fins et même ceux d'ordinaire; car, dans ce dernier cas, ils servent plusieurs fois pour ceux que l'on boit de suite, en ayant l'attention de ne pas les percer de part en part en débouchant, parce qu'alors ils laissent échapper le liquide ou passer l'air : on les conserve aussi dans un endroit sec.

Pour bien boucher une bouteille, il faut que le bout le plus mince entre à peine dans le goulot : pour rendre cette opération plus facile, on le trempe dans le vin. La méthode de faire tremper les bouchons 24 heures à l'avance, est vicieuse, en ce que le liége, gonflé au moment où l'on s'en sert, se dessèche

à la longue, et ne bouche plus aussi bien; au lieu qu'employé sec, il se gonfle peu à peu, et bouche parfaitement. Le bouchon enfoncé ne doit dépasser que de 2 lignes le col de la bouteille.

On est dans l'usage de goudronner les bouchons d'un vin que l'on veut garder longtemps, pour les garantir de l'humidité et de la piqûre des insectes.

A cet effet, on trempe la partie saillante du bouchon et environ six lignes du goulot de la bouteille, dans le goudron chaud. Pour que le goudron tienne mieux, il faut avoir le soin d'ôter au goulot des bouteilles l'ancien goudron qui pourrait y rester attaché.

On compose ce goudron avec 2 livres de poix-résine, une livre de poix de Bourgogne, une demi-livre de cire jaune ou 3 onces de suif, et un quarteron de mastic rouge. On fait fondre le tout dans un vase sur le feu; on agite avec une spatule en bois jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et mélangé. Cette quantité suffit pour goudronner 300 bouteilles.

Lorsque l'on veut nuancer la couleur, on ajoute des couleurs communes en poudre.

Les bouteilles, une fois remplies, bouchées et goudronnées, sont placées en pile dans la cave, dans des cases formées en maçonnerie ou en planches, et auxquelles on donne ordinairement la longueur d'une latte. On commence par niveler le terrain sur lequel on veu élever la pile, et le garnir d'une couche de sable fin; on met au fond 4 ou 5 lattes de chêne

les unes sur les autres, pour former une élévation telle, que le goulot de la bouteille portant dessus, celle-ci soit placée bien horizontalement. En plaçant chaque bouteille, on incline le bouchon en bas pour l'imbiber et qu'il ne reste point d'air entre lui et le vin. On a soin qu'il y ait un petit intervalle entre chaque bouteille. Sur le ventre du premier rang, et à un pouce environ du cul des bouteilles, on pose une latte pour supporter le cou de celles du second rang, dont les culs portent sur les lattes posées sous le col des premières dans les intervalles entre chaque col de bouteille; on continue ainsi jusqu'à la hauteur d'environ 3 pieds, qui est la plus convenable quand on veut éviter de casser les bouteilles. Si l'on a été obligé de se servir de bouteilles étoilées, on les met à part pour les ranger sur le haut de la pile.

Des soins à donner aux vins en bouteilles.

Presque tous les vins déposent en bouteilles sous différentes formes; les rouges, particulièrement, forment un dépôt plus abondant, qui se compose de la presque totalité de la partie colorante. Les vins fins, que l'on garde le plus long-temps, sont aussi ceux qui ont un plus grand dépôt; mais, tant qu'on ne les déplace pas, il est inutile de les transvaser: c'est seulement quand on veut les mettre sur table qu'il est nécessaire de faire cette opération pour les boire limpides. Elle consiste à déboucher la bouteille le plus doucement pos-

sible, pour ne pas agiter le dépôt, vider dans une bouteille propre, et s'arrêter aussitôt que le liquide se trouble.

De l'emploi des vins à table.

Le vin rouge est généralement adopté pour prélude d'un repas; mais, quoique d'ordinaire, il faut qu'il soit bon; car les palais, non encore altérés par les épices des mets, ont toute la finesse dégustative. C'est alors que figurent les vins de basse Bourgogne, parmi lesquels celui de Mâcon joue le premier rôle : on peut cependant lui substituer ceux d'Avalon, Coulange, Tonnerre, Vermanton, Irancy, Chassagne, Mercurey et Auxerre, et les vins dits orléanais, en première qualité, des crus de Beaugency, Saint-Denis et Saint-Ay.

Paraissent ensuite le Beaune et le Pomard, le léger Volney, le Clos-Vougeot, le Chambertin et la Romanée, le Langon, le Canon, le Saint-Émillion, etc. A ceux-là succèdent les vins capiteux du Roussillon et de la côte du Rhône, parmi lesquels on a le choix entre ceux de Jurançon, Grenache, Pic-Pouille, Château-Grillé, Côte-Rôtie, l'Hermitage, Saint-Gilles et Tavel.

C'est le moment où les vins blancs viennent prendre la place des rouges; si l'on veut du Bordeaux, le goût décidera entre le Grave, le Barsac, le Ségur, le Soterne ou le Médoc; en vins de Bourgogne, on hésitera entre le Beaune et le Chablis; en vins de la côte du Rhône, le Condrieux, le Saint-Perey et le

délicieux Hermitage, balanceront aussi les suffrages.

Au dessert, le Champagne remplit les verres de sa mousse argentine et pétillante. Il occupe à peu près la moitié de ce service, pour procurer plus de plaisir aux dames, car, sans elles, la tisane de Champagne, l'Aï, le Pierry et l'Épernay, non mousseux et vieux, obtiennent la préférence auprès des gourmets.

Le délicieux Arbois semble vouloir disputer au Champenois l'honneur de remplir la coupe du plaisir; les dames trouvent en lui le pétillement de l'impétueux Aï et la douceur du Condrieux.

Cependant on a porté la main aux pâtisseries sucrées et aux crèmes; c'est alors que paraissent les vins spiritueux et liquoreux du Roussillon, du Languedoc, de la Provence et de l'Espagne. Rivesalte, Lunel, Grenache, Malvoisie, Frontignan, Malaga, Xérès, Alicante, coulent à l'envi dans les verres; c'est le moment de la confiance, de la gaieté, des doux épanchemens, des demi-confidences; le jus de la treille a fait de tous les convives une société de frères.

Tel est, en abrégé, l'emploi des vins à table; nous ne les avons pas tous nommés; mais on peut juger de l'usage de ceux que nous avons omis, par les qualités qui les rapprochent de ceux que nous avons cités.

TABLE.

Abatis de dindon. 140.
Abricots à l'eau-de-vie. 267.
— (Marmelade d'). 263.
Abricots, leur conservation. 303.
Agneau. 14, 96.
— rôti. 276, 277.
— Sa dissection à table. 14.
Albran, *voyez* Canard. 124.
Alose. 153.
Alouette. 120.
— rôtie. 278.
Aloyau, 63.
Amandes (Gâteau d'). 232.
Anchois. 46, 153.
Angélique. 273.
Anguille. 166.
Anisette. 270.
Argenterie. 312.
Artichauts. 184.
— Leur conservation. 221, 300.
Asperges. 194, 300.
— Leur conservation. 300.
Assiette. 24.
Aubergines. 196.
Baba. 249.
Bain-marie. 24.
Barbeau. 21, Barbillon. 165.
Barbue. 144.
Barder. 24.
Bavaroise en gelée. 237.
— à l'eau 311.
— au lait. 311.
Bécasse et Bécassine. 118.
— Leur dissection à table. 20.
Bécasse rôtie. 278.
Becfigue. 120.
Béchamel. 43.
Beignets. 227.
— de riz. 232.
Betteraves. 201.
Beurre. Manière de le faire fondre. 287.
— salé. 287.
— pour les hors-d'œuvre. 53.
— d'anchois. 53.
— d'écrevisses. 53.
— d'ail. 53.
— de noisettes. 54.
Biftecks. 64, 277.
Bigarreaux. 295.
Biscuits. 252.
Blanchir. 24.
Blanquette de veau. 74.
— de volaille. 128.
Bleu (poisson au). 141.
Bœuf. 11, 61.
— Bouilli et desservi 62.

Bœuf en persillade. 61.
— en miroton. 62.
— en vinaigrette. 62.
— à la mode. 65.
Bœuf rôti. 275, 277.
—Sa dissection à table. 11.
Boudin. 103.
Bouillon à la minute. 30.
Bouillon fait en une heure. 30.
— maigre. 35.
— de poisson. 35.
Boulettes. 60.
— de pommes-de-terre. 210.
Bouquet. 24.
Braise. 52.
Braiser. 25.
Brême. 159.
Brioches. 251.
Brochet. 22, 164.
Brou de noix. 272.
Cabillaud. 147.
Café. 310.
Caille. 119, 277.
Canard. 124.
— rôti. 277, 278.
Canard; sa dissection à table. 18.
Caneton. 125.
Capilotade de volailles. 128.
Câpres, leur conservation. 295.
Capucines. 295.
Caramel. 25.
Cardes poirées. 190.
— Leur conservation. 293.
Cardons d'Espagne. 190.
Carottes. 200.
Carottes. Leur conservation. 291.
Carpe. 22, 159.
Carré d'agneau. 96.
— de chevreau. 96.
— de mouton. 89.
— de veau. 70.
Carrelet. 150.
Cassis. 269.
Caves (des). 316.
Céleri. 191.
Cerises à l'eau-de-vie. 269.
— Leur conservation. 302.
Cervelle de bœuf. 68.
— de mouton. 94.
— de veau. 82.
Champignons. 212.
Chapon. 136, 278.
— Sa dissection à table. 16.
Charlotte de pommes. 226.
Charlotte russe. 240.
Chartreuse de perdreaux. 114.
— de pigeons. 123.
Chausse. 25.
Chevreau. 96.
Sa dissection à table. 14.
Chevreuil. 284.
Chicorée blanche. 188.
Sa conservation. 293, 301.
— sauvage. 188.
Chocolat. 310.
Choux. 178.
— rouges. 179.
— Potage. 35.
— Leur conservation. 291.
Choucroûte. 181.
Choux-fleurs. 181, 291.
— Leur conserv. 291, 301.

Citron. Moyen de le remplacer. 274.
Citrouille. 197.
Civet de lièvre. 108.
— de chevreuil. 106.
— du lapin 110.
Clarification des jus. 40.
Cochon. 15, 98 à 104.
— Moyen de lui donner le goût du sanglier. 284.
—Sa dissection à table. 15.
Cochon de lait, 16, 99, 278.
Coings (ratafia de). 272.
Collage des vins. 318.
Compotes. 255.
— de pommes. 255.
— de poires. 256.
Compote d'abricots. 258.
— de pêches. 258.
— de verjus. 259.
— de groseilles. 259.
— de cerises. 258.
— de fraises et framboises. 260.
— de raisins ou de verjus. 29.
— de marrons. 260.
— de coings. 257.
— de prunes. 257.
Concasser. 25.
Concombres. 195.
— Leur conservation. 293.
Confitures de cerises. 22.
— de fraises. 262.
— de framboises. 263.
— de raisin. 263.
Confitures, leur cuiss. 260.
Conservation des légumes. 291, 297.
Conservation des légumes et des fruits, selon les procédés de M. Appert. 297.
Consommé. 29.
Coq. 137.
Cornichons confits. 295.
Côtes de bœuf. 64.
Côtelettes de chevreuil. 106.
— de mouton. 90.
— de porc frais. 98.
— de veau. 72.
— de sanglier. 105.
Coulis. 39.
Court bouillon (poisson au). 141.
Couteaux. 312.
Crabes. 154.
Crapaudine. 122.
Crèmes. 233.
— au chocolat. 233.
— au citron. 234.
— à la vanille. 234.
— au café. 234.
— à la fleur d'orange. 238
— de riz. 31.
— fouettée. 238.
— au thé. 236.
— sambaïonne, ou Mousse italienne. 234.
Crêpes. 230.
Croquettes de veau. 75.
— de volaille. 129.
— de riz. 232.
Croquettes de lapereau. 112.
— de maïs. 231.
Croûte au pot. 30.
Croûte aux champignons. 213.

Cuisses de poulardes. 136.
Cuisses d'oie. 127.
Culotte de bœuf. 11.
Daube. 52, 139.
— ou braise. 52.
Dégorger. 25.
Désosser. 25.
Dessert. 11.
Dinde. 17.
Dindon. 138.
— à la broche. 276, 278.
— Sa dissection à table. 17.
Dindonneau. 141.
Dissection des viandes à table. 11.
Écrevisses. 169.
— (beurre d'). 53.
— (coulis d'). 41.
— (potage d'). 33.
— de mer. 154.
Émincé de mouton. 88.
Émincer. 26.
Entrecôte. 64.
Entrée. 26.
Entrées de pâtisserie. 3.
— de bœuf. 3.
— de veau 3.
— de mouton. 4.
— d'agneau et de chevreuil. 4
— de cochon. 4.
— de gibier. 5.
— de volailles. 5.
— de poisson. 6.
Entremets. 7, 26.
— de poisson. 7.
— de légumes. 7.
— d'œufs. 6.
— sucrés. 8.
Épaule de mouton. 91.
Épaule de veau. 77.
Éperlans. 154.
Épigrammes d'agneau. 97.
Épinards. 192.
— Leur conservation. 301.
Escalopes. 75.
Escargots. 170.
Essence de gibier. 40.
Esturgeon. 143.
Étamine. 26.
Étouffer. 26.
Étuvée de carpes. 160.
— de cailles. 119.
Explications des termes de cuisine. 24.
Faïence, raccomodage. 311.
Faisan rôti. 113, 278.
— Sa dissection à table. 20.
Farce d'oseille. 192.
— et hachis. 59.
Fécule. 305.
Feu de cheminée. 314.
Feuilletage ; *voyez* Pâte feuilletée. 242.
Fèves. 173.
— Leur conservation. 294, 300.
Filets d'agneau. 97.
— de bœuf. 63.
— de chevreuil. 97, 106.
— de mouton. 89.
— de sanglier. 105.
— de veau. 73.
Flamber. 26.
Fleur d'orange, ratafia 271.
Foie de bœuf. 69.
— de veau. 78.

Foncer. 26.
Fraise de veau. 80.
Fraises, leur conservation.
Confitures. 262.
303.
Framboises, ratafia. 270.
— Leur conservation. 302.
Frangipane. 251.
Frémir. 26.
Fricandeau. 74.
Fricassée de lapereau. 111.
— de poulet. 131.
Friture. 288.
Fromages sucrés. 239.
— fouetté. 239.
— à la crème. 240.
Fruits confits. 261.
Fruits, leur conservation. 302.
Galantine de volaille. 129.
Galettes Lorraine. 251.
— de plomb. 247.
Galettes de pommes-de-terre. 208.
Garnitures. 56.
Gasconnade. 88.
Gâteau d'amandes. 232, 247.
— de Pithiviers. 248.
— de foie de cochon. 104.
— de pommes-de-terre. 207.
— de riz. 231.
Gaufres. 253.
Gelées d'entremets. 236.
Gelée de coings. 266.
— de framboises. 263.
— de groseilles. 261.
— de pommes. 265.
Gélinotte. 20, 117.
Genièvre, ratafia. 271.
Gibelote de lapin. 110.
Gibier à plume. 113.
Gigot de mouton. 87.
— de chevreuil. 106.
Giraumont. 197.
Glace. 26.
Glacer. 26.
Godiveau. 60.
Gras-double. 69.
Grenouilles. 170.
— (potage de). 34.
Grillades. 61.
Grives. 120.
Groseilles (gelée de). 261.
— (eau de). 302.
Groseilles perlées. 260.
— Leur conservation. 302.
Guignard. 120.
Hachis. 59.
— de poisson. 60.
— de viande. 59.
Hareng frais. 148.
— salé. 150.
— saur. 150.
Haricot de mouton. 92.
Haricots. 174.
— en purée. 55.
— verts. Leur conservation. 292, 300.
— blanc. 300.
Homars. 154.
Hors-d'œuvre. 26.
— froids et chauds. 2.
Houblon. 195.
Huile de roses. 271.
Hure de cochon. 100.
— de sanglier. 105.
Issues d'agneau. 97.

Jambon. 15, 101.
Julienne. 36.
Jus. 39.
Kari. 45.
Lamproie. 169.
Laitue. 189.
Langue de bœuf. 65.
— de mouton. 93.
— de veau. 86.
Lapin. 18, 110.
— rôti. 278.
— Sa dissection à table. 18.
Lapereau. 277.
Légumes. 171.
— Leur conservation. 291.
Lentilles. 178.
Lentilles en purée. 55.
Levraut. 109, 277, 278.
Liaisons. 42.
Lièvre. 18, 107.
— rôti. 278.
— Sa dissection à table. 18.
Limande. 150.
Limonade sans citron. 274.
Lit. 27.
Lotte. 169.
Macaronis. 225.
— potage. 38.
Macédoine. 58.
Maître-d'hôtel. 44.
Maquereau frais. 147.
— salé. 148.
Marinade de volaille. 129.
Marmelade d'abricots. 263.
— de prunes. 264.
Marrons, potage. 33.
— Leur conservation. 303.
Matelote de lapin. 110.
— de poisson. 156.
Matelote de poularde. 136.
— de poulet. 133.
— vierge. 158.
Mauviettes. 120.
Mayonnaise de volaille. 130.
— sauce. 48.
Menu. 27.
Merlan. 151.
Merles. 120.
Miel, manière de le clarifier pour remplacer le sucre. 306.
Mijoter. 27.
Miroton. 62.
Mitonner. 27.
Morue. 145.
— (tourte de). 247.
Mouiller. 27.
Moules. 155.
Mou de veau. 81.
— en matelote. 82.
Moutarde. 305.
Mouton. 13, 87.
— rôti. 275, 277.
— Sa dissection à table. 13.
— Moyen de lui donner le goût du chevreuil. 284.
Navets. 198.
— Leur conservatio. 291.
Noix de veau 75.
Nougat. 254.
Noyau, ratafia. 272.
OEufs. 214.
— à la coque. 214.
— au miroir. 214.
— aux asperges. 214.
— mollets. 215.
— brouillés. 216.

OEufs frits. 215.
— au beurre noir. 218.
— aux fines herbes. 216.
— au verjus. 217.
— aux macarons. 223.
— aux petits pois. 217.
— à la tripe. 217.
— farcis. 218.
— au lait. 219.
— à la neige. 220.
— à l'eau. 218.
— moyens de les conserver. 285.
Ognons. 193.
— glacés. 59.
— en purée. 55.
Oie. 126.
— Sa dissection à table. 18.
— rôtie. 277, 278.
Omelettes. 221.
— aux fines herbes. 221.
— au lard. 221.
— aux rognons. 221.
— au fromage d'Italie. 221.
— aux pointes d'asperges. 221.
— aux truffes. 221.
— aux champignons. 221.
— au fromage. 221.
— aux harengs saurs. 222.
— au pain. 222.
— aux macarons. 223.
— au sucre. 223.
— au jambon. 222.
— aux confitures. 224.
— soufflée. 224.
— aux écrevisses. 222.
Omelette aux croûtons. 223.
— à l'ognon. 222.
Ordre du service. 1.
Oreilles de veau. 85.
Ortolan. 120.
Oseille. 192.
— Sa conservation. 294, 301.
Pain perdu. 229.
Palais de bœuf. 67.
Panade royale. 32.
Paner. 27.
Panure. 289.
Parer. 27.
Patates. 202.
Pâte à dresser. 243.
— à frire. 185.
— brisée. 245.
Pâté de lièvre. 109, 244.
Pâtés chauds. 243.
Pâtés froids. 241.
Pâtisserie. 241.
Paupiettes de veau. 76.
Pêches à l'eau-de-vie. 268.
— Leur conservation. 303.
Perche. 162.
Perdrix et perdreaux. 20, 113, 277, 278.
Petits pâtés. 242.
— en croustade. 245.
— gâteaux grillés. 248.
— choux. 249.
Pets de nonne. 228.
Pieds de cochon. 101.
— de mouton. 94.
— de veau. 86.
Pigeon, sa dissection à table. 18.

Pigeons. 121, 278.
Pilau à la turque. 31.
Piquer. 27.
Plie. 150.
Plum pouding. 233.
Pluvier. 20, 117.
Poires à l'eau-de-vie. 268.
Poires tapées. 308.
— Leur conservation. 303.
Pois. 171.
— en purée. 54.
— Leur conservation. 299, 303.
Poisson de mer. 141.
— d'eau douce. 156.
Poisson ; moyen de le préserver de la corruption. 283, 305.
— de rendre mangeable celui qui se corrompt. 285.
— de le faire cuire au bleu ou court bouillon. 141.
Poissonnière. 27.
Poitrine de bœuf. 11.
— de mouton. 89.
— de veau. 71.
Poivrade, sauce. 46.
Pommes-de-terre. 203.
— à la maître-d'hôtel. 203.
Pommes-de-terre à l'anglaise. 204.
— à la sauce blanche. 204.
— — blonde. 204.
— à la crème. 204.
— au lard. 205.
— à l'étuvée. 205.
— à la lyonnaise. 206.
— à la provençale. 296.
Pommes-de-terre en purée. 207.
— farcies. 207.
— en galette. 208.
— en pyramide. 208.
— frites. 209.
— sautées au beurre. 209.
— en salade. 210.
— en boulettes. 210.
— en fécule. 306.
— gâteau. 207.
— moyen de les faire cuire pour manger en place de pain. 203.
Pommes au beurre. 227.
— (gelée de). 265.
Porc frais. 98, 278.
Porcelaine, raccomodage. 311.
Potages. 28.
— à la Crécy. 36.
— à la Condé. 33.
— à la julienne. 36.
— de purées. 32.
— à l'ognon. 38.
— au fromage. 34.
— au macaroni. 32.
— au potiron. 38.
— au riz. 30.
— au vermicelle. 32.
— aux boulettes. 33.
— aux choux. 35.
— aux grenouilles. 34.
— aux herbes. 37.
— aux laitues. 38.
— aux marrons. 33.
— aux petits pois. 37.
— aux pois et à l'oseille. 37.
— d'écrevisses. 33.

Potage printanier. 36.
Pot-au-feu. 28.
Potiron. 197.
Potiron (potage au). 38.
Poularde. 16, 136.
— rôtie. 276, 278.
— Sa dissection à table. 16.
Poule. 137.
Poule d'eau. 126.
Poulet. 16, 131.
— à l'estragon. 133.
— au four. 132.
— à la paysanne. 133.
— au beurre d'écrevisses. 135.
— grillé. 135.
— en matelote. 133.
— farci. 134.
— à la parole. 134.
— rôti. 131.
— à la tartare. 132.
— en fricassée. 131.
— Sa dissection à table. 16.
Pruneaux. 307.
Prunes à l'eau-de-vie. 268.
Prunes (marmelade de). 265.
Prunes, leur conservation. 303.
Punch. 273.
Punch sans citron. 273.
Purées. 54.
— d'ognons. 55.
— de céleri, 56.
— de chicorée. 56.
— de fèves. 55.
— de navets. 199.
— de pois. 54.
Purées de lentilles. 55.
— de haricots. 55.
— de pommes-de-terre. 207.
— de potiron. 56.
Purée d'oseille. 192.
Quartier d'agneau. 96.
Quasi de veau. 76.
Quenelles. 60.
Queue de bœuf. 67.
Queue de cochon. 101.
— de mouton. 94.
— de veau. 83.
Ragoûts. 56.
— de truffes. 57.
— de choux. 58.
— de foies. 56.
— mêlé. 57.
— de champignons. 57.
Raie. 144.
Raisin (confitures de). 265.
Raisin muscat; ratafia. 270.
Raisiné. 266.
Ramiers. 117.
Ratafia. 269.
— de cassis. 269.
— de raisin. 269.
— de coings. 271.
— de framboises. 276.
— de noyau. 272.
— de brou de noix. 272.
— de genièvre. 270.
— d'angélique. 272.
— de fleur d'orange. 271.
Ravigote, sauce. 46.
Recettes d'économie domestique. 275.
Refaire. 27.
Règles à observer pour la cuisson

cuisson des confitures. 261.
Règles à observer pour les rôtis, et viandes grillées. 275.
Relevés. 27.
Relevés de potage. 1.
Rémolade. 46.
Revenir. 27.
Ris de veau. 80.
Rissoles. 246.
Riz, gâteau. 231.
Riz, potage. 30.
— au gras. 30.
— au maigre. 31.
— au lait. 31.
Robert (sauce). 48.
Rognons de bœuf. 68.
— de cochon. 100.
— de mouton. 92.
— de veau. 80.
Romaine. 190.
Roses (huile de). 271.
Rôtis. 274.
Rôts, manière de rôtir. 7, 275.
— temps nécessaire pour la cuisson. 277.
Sauge-gorge. 120.
Rouget. 152.
Roux. 42.
Rolades. 290.
Salade de volaille. 130.
— d'anchois. 154.
— d'oranges. 258.
Salmis. 51.
— de perdreaux. 114.
— de bécasses et bécassines. 118.
Salmis de canard. 124.
— d'oie. 126.
Salsifis. 201.
— Leur conservation. 291.
Sanglier. 19, 105, 284.
— Sa dissection à table. 19.
Sarcelle. 126.
Sardine. 154.
Sauces. 41.
— blonde. 44.
— à la béchamel. 43.
— italienne. 49.
— à la maître-d'hôtel. 44.
— liée. 45.
— à la poivrade. 46.
— froide pour le poisson. 45.
— à la provençale. 50.
— à la ravigote. 46.
— à la rémolade. 46.
— à la tartare. 46.
— à l'huile. 188.
— anglaise aux groseilles. 47.
— à pauvre homme. 47.
— à tous mets. 48.
— au verjus. 47.
— aux anchois. 46.
— aux câpres. 44.
— aux truffes. 50.
— blanche. 43.
— du chasseur. 50.
— espagnole. 49.
— hachée. 47.
— indienne au Kari. 45.
— mayonnaise. 48.
— matelote vierge. 59.
— piquante. 45.

Sauces Robert. 48.
— tomate. 49.
Saucisses. 104.
Saumon. 142.
Sauter. 22.
Scorsonères. 201.
Service. 28.
Sirop pour les compotes. 256.
Sole. 150.
Soufflés de riz. 232.
Soufflé de pomme-de-terre. 233.
Soupe dorée. 230.
Soupes, *voyez* potages. 28.
Sucs de groseilles. Leur conservation. 302.
Surtout de table. 313.
Tamis. 28.
Tauche. 162.
Tartare (sauce). 46.
Tendons de veau. 72.
Termes de cuisine. 24.
Tête de veau. 12, 84.
Thon. 143, 283.
Timbales de macaroni. 225.
Tomate (sauce). 49, 197.
— Leur conservation. 301.
Tonneaux. 316, 320.
Topinambour. 210.
Tourner. 28.
Tourterelles. 117.
Tourtes de morue. 247.
Tourtes de fruits. 250.
Tranche de bœuf. 11.
Tranches de pêches. 258.
Trousser. 28.
Truffes. 210.
Truffes en ragoût. 57.
— (sauce aux). 50.
— Leur conservation. 301.
Truite. 23, 264.
Turbot. 21, 245.
Vaisselle d'étain. 314.
Vanneau. 20, 117.
Veau. 12, 69 à 86.
— rôti. 69, 275, 278.
— Sa dissection à table. 12.
— moyen de lui donner le goût du thon. 283.
Velouté. 40.
Venaison. 278.
Vert d'épinards. 49.
Verjus. Sa conservation. 296.
Vermicelle. 32.
Viandes, moyen de les conserver. 303.
Viandes grillées. 275.
Viandes, temps qu'elles peuvent se conserver. 280.
Viandes, moyen de les attendrir. 283.
— passées, moyen de leur ôter le mauvais goût. 283.
Vinaigre. 304.
Vinaigrette. 62.
Vins (des). 316.
— soins qu'ils exigent. 316.
— leur emploi. 326.
— en tonneaux. 316.
— leur collage. 318.
— en bouteilles. 321.

Vive. 152.
Volaille. 128.
Manière de la préparer avant de la faire cuire. 279.
Volaille. Manière de l'attendrir. 279.
— rôtie. 276.
Vol-au-vent. 246.
Zeste. 28.

FIN DE LA TABLE.